

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer aus der  
Mitkoch-Show, immer sonntags  
von 10-14 Uhr.

### Rhabarbersirup

Zutaten für 4 Personen:	
2 kg Rhabarber	1 Sternanis
450 g Zucker	1 Zweig Thymian
Saft von 1 Zitrone	

#### Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zucker und 2 l Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen.

Rhabarber zufügen, ca. 30 Minuten köcheln.

Rhabarber durch ein Sieb gießen und den Sud in einem zweiten Topf auffangen. Die Rhabarberreste im Sieb mit einer Kelle gut ausdrücken.

Sud offen auf ca.  $\frac{3}{4}$  l einkochen – das dauert je nach Topfgröße 30-40 Minuten.

Zitronensaft, Thymian und Sternanis zum Rhabarbersud geben und mitkochen. Sirup kurz abkühlen lassen.

Noch heiß in eine vorbereitete saubere Flasche füllen, fest verschließen und auskühlen lassen.

Noch heiß in eine vorbereitete saubere Flasche füllen, fest verschließen und auskühlen lassen. schmeckt z.B. mit kaltem Mineralwasser oder ,Sekt aufgefüllt.

Mischungsverhältnis: 2-3 El. Sirup auf 300 ml Flüssigkeit.