

Rezepte aus dem Hessenpark



Rhabarbersirup

Rhabarber (*Rheum rhabarbarum*) gehört zu den ersten Frühjahrgemüsen, die man im Garten ernten kann. Das Knöterich-Gewächs stammt ursprünglich aus Ostasien und kann von März bis zur Sommersonnenwende am 21. Juni geerntet werden. Danach beendet der hohe Gehalt an Apfel- und Oxalsäure die Ernte. Als Konfitüre, Kompott oder Kuchen-Belag ist der Rhabarber weithin bekannt. Versuchen Sie nun doch einmal den nachfolgenden erfrischenden Sirup:

1 Kilogramm Rhabarber
½ Liter Wasser

säubern und in Stücke schneiden und mit in einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt und zu einem Püree wird. Das Püree in ein feines Sieb geben und gut ausdrücken. Die entweichende Flüssigkeit in einem Topf auffangen.

600 Gramm Zucker

zu der Flüssigkeit geben und alles erneut aufkochen.

2 Zitronen

halbieren, auspressen und den Saft hinzugießen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und ein Sirup entstanden ist.

In sterilisierte, saubere Flaschen abfüllen und kühl lagern. Mit Sprudel- oder Quellwasser gemischt hat man eine erfrischende Limonade.