Einfacher Rhabarbersaft zum selber machen

Wenn Rhabarber Saison hat, ist ein einfacher Rhabarbersaft zum selber machen genau die richtige fruchtige Erfrischung. Das Rezept hierfür ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 kg	Rhabarber
200 g	Zucker

Zubereitung

1. Einfacher Rhabarbersaft zum selber machen ist ganz leicht: Rhabarber gründlich waschen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Mit etwas Wasser in einen Topf geben.

2. Etwas mehr als die Hälfte des Zuckers hinzufügen und aufkochen. Auf mittlerer Flamme langsam weiter kochen lassen, bis der Rhabarber ganz weich ist. Dann über Nacht durch ein Leintuch abseihen.

3. Den aufgefangenen Saft mit dem restlichen Zucker aufkochen lassen. Die Flaschen mit heißem Wasser ausspülen und den Rhabarbersaft hinein füllen. Sofort verschließen und lagern oder abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Ein einfacher Rhabarbersaft zum selber machen eignet sich hervorragend für einen Aperitif - einfach mit etwas kaltem Sekt aufgießen und servieren.