Rhabarber-Erdbeersirup

Wer sein Mineralwasser etwas aufpeppen möchte oder aber noch einen Clou für den nächsten Cocktail Abend sucht, sollte unbedingt das Rezept für Rhabarber-Erdbeersirup ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 kg	Rhabarber
500 g	Erdbeeren
600 g	Zucker
300 ml	Wasser
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)

Zubereitung

1. Für den Rhabarber-Erdbeersirup zunächst den Rhabarber schälen und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Rhabarber und dem Wasser zum Kochen bringen.

2. Etwa 20 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs halbieren und mit einem scharfen Messer das Mark herauskratzen. Flaschen mit Twist-Off-

Deckeln heiß ausspülen.

3. Den Rhabarber-Erdbeer-Saft in einen Topf abseihen. Zitronensaft, Vanilleschote und -mark dazugeben und aufkochen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen und den fertigen Sirup noch kochend in die Flaschen füllen und sofort verschließen.

Tipp

Den Rhabarber-Erdbeersirup an einem kühlen, dunklen Ort lagern.