

Rhabarber-Erdbeer-Sirup



Rezept für 2,5 l Sirup

Zutaten:	Zubereitung:
1 kg Rhabarber	schälen und in 2 cm Stücke schneiden
200 g Erdbeeren	
1 Bio Zitrone	in sehr dünne Scheiben schneiden. Obst zusammen mit
1 Liter Wasser	aufkochen. Sud 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend über sein Sieb abseihen, dabei immer wieder durchrühren. Über Nacht den Obstbrei weiterhin abtropfen lassen. Das Sieb zum Schutz vor Insekten mit einem Deckel zudecken. Anschließend noch etwas durchpassieren, damit

	auch der letzte Rest Flüssigkeit gewonnen wird.
1,5 kg Zucker	zugeben und zusammen aufkochen. Den fertigen Sirup in heiß ausgespülte Flaschen füllen und diese mit frisch ausgekochten Deckeln fest verschließen. Zum Auskühlen auf den Kopf stellen

Ein Schnapsglas voll Sirup pro Glas Wasser ergibt einen leckeren Rhabarbersaft.

Als Zusatz zum Sekt reicht die halbe Menge Sirup.