

Rhabarbersirup

Zutaten für ca. 750 ml:

- 2 kg Rhabarber (rot)
- 500 g Zucker
- 1 Stange Vanille
- 1 Zitrone
- 2 Liter Wasser



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 55 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten

Zubereitung Schritt für Schritt:

1. Wasche den Rhabarber und schneide ihn in Stücke. Für Sirup kannst du roten Rhabarber samt Schale verwenden. Die Schale sorgt für eine schöne Farbe. Grünen solltest du immer schälen. Schau dir dazu gern meine Tipps an [Wie schäle ich Rhabarber?](#)
2. Gib die Stücke mit dem Wasser in einen Topf und koche ihn für 30 Minuten.
3. Presse in der Zwischenzeit den Zitronensaft aus.
4. Gieße den Sud durch ein Haarsieb, das du vorher mit einem Baumwolltuch auslegen kannst (aber nicht musst). Fange das Rhabarberwasser dabei auf. Drücke den Rhabarber aus.
5. Gib das Rhabarberwasser zurück in den Topf, rühre den Zucker, den Zitronensaft und das Vanillemark ein.
6. Lasse es 25 Minuten zu Sirup köcheln.
7. Fülle den Sirup mit Hilfe eines Trichters heiß in saubere Flaschen und verschließe sie sofort.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).