



Spritzig-frische Rhabarberschorle

⌚ Preparation time: 35 minutes

👤 Portions: 8

Cooking time: 0 minutes

Total time: 35 minutes

Zutaten für 300 ml Sirup | für ca. 2,5 Liter Schorle

- 1 kg Rhabarber
- 50 g frischer Ingwer
- 150 g Zucker
- Saft einer Zitrone

Zubereitung (ca. 30-35 Minuten)

1. Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. Ingwer schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Rhabarber, dem Zucker und Zitronensaft ein Mal stark aufkochen und dann noch circa 15-20 Minuten köcheln lassen. Sollte sich zu wenig Flüssigkeit bilden, 1-2 EL Wasser nachgießen. Je länger man einköchelt, desto intensiver der Sirup.
3. Der Rhabarber verkocht zu einer breiigen Masse. Diese dann durch ein sehr feines Sieb oder ein Siebtuch abtropfen lassen bzw. mit dem Löffel den Sirup durch das Sieb drücken.
4. Das sollte in etwa 300 ml reinen Sirup geben, der sich im Kühlschrank mindestens 2-3 Wochen hält, aber nie so lange dort bleibt. Den Sirup mit spritzigem, also Kohlensäure-haltigem Mineralwasser, aufgießen. Ich mische im ca. Verhältnis 1:7 weil ich es nicht so süß mag, aber da sind die Geschmäcker sicherlich sehr unterschiedlich.