

Rhabarber-Limo

Zutaten:

- 1 kg Rhabarber
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Zucker
- 1 l Wasser
- Mineralwasser und Eiswürfel
- 1 Stange Rhabarber, 1 Bio-Limette, 1 Minzblatt als Deko



Zubereitung:

1. Rhabarber waschen und die Enden oben und unten abschneiden.
2. Anschließend in 1 cm große Würfel schneiden. (Tipp: Den Rhabarber nicht schälen, sonst hat die Limo später nicht so eine schöne Farbe.) Eine Stange für die Deko weglegen.
3. Wasser und Rhabarber in einen Topf geben und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen.
4. Den gekochten Rhabarber durch ein feines Sieb oder ein Baumwolltuch schütten und die Flüssigkeit auffangen.
5. Die Flüssigkeit wieder in den Topf geben, den Saft einer Zitrone sowie den Zucker einrühren und nochmal 30 Minuten bei offenem Deckel zu Sirup einkochen lassen.
6. Den heißen Rhabarber-Sirup in saubere und sterilisierte Flaschen abfüllen.
7. Den Sirup je nach Geschmack mit Mineralwasser aufgießen und Eiswürfel zugeben.
8. Eine Scheibe Limette, einen Streifen Rhabarber und ein paar Minzblätter zur Deko verwenden.

Tipps:

Für Eis-Fans: Der Rhabarber-Sirup schmeckt auch als Soße über Eis und Sahne super.

Für den lauen Sommerabend: Rhabarber-Limonade mit ca. 4 cl Gin mischen und als Sundowner genießen!