

Rhabarber-Limonade

Mit diesem Rezept lässt sich ganz einfach eine Rhabarber-Limonade selbst zubereiten, die fruchtig und erfrischend schmeckt.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Rhabarber-Ansatz:

1 kg roter Rhabarber (Himbeer-Rhabarber)
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
400 ml Wasser

Zutaten Limonade:

50 ml frisch gepresster Zitronensaft (von etwa 1 Zitrone)
4 - 5 EL Agavendicksaft
Eiswürfel
etwa 200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
4 - 6 Scheiben Zitronen oder Limetten, unbehandelt

Wie bereite ich eine leckere Rhabarber-Limonade zu?:

1 Rhabarber-Ansatz zubereiten:

Rhabarber waschen, nicht abziehen und in kleine Stücke schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Rhabarberstücke, Wasser, Vanilleschote und Vanillemark in einem Topf aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Rhabarberstücke weich sind (etwa 5 Min.). Rhabarber auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Rhabarber etwas ausdrücken und erkalten lassen. **Hinweis:** Von einem 1 kg Rhabarber erhält man etwa 800 ml Rhabarbersaft.

2 Rhabarber-Limonade zubereiten:

Gewonnenen Rhabarbersaft, Zitronensaft und Agavendicksaft mit einem Schneebesen verrühren. In hohe Gläser einige Eiswürfel geben, darauf den Rhabarbersaft geben und mit Mineralwasser auffüllen. Zitronenscheiben hinzufügen und nach Wunsch einen Stängel Rhabarber als Deko in die Gläser stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Rhabarber-Ansatz hält sich gekühlt 3 - 4 Tage und kann sonst auch gut eingefroren werden.
- Den gegarten Rhabarber nach Belieben als Kompott (dann noch süßen) verwenden.

