



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 17.04.2021

WDR 5

„Rhabarber-Infusion für Sekt und Schorle“

von Helmut Gote

WDR 5

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 750 g Rhabarber (geputzt gewogen)
- 250 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 20 ml Orangenlikör

ZUBEREITUNG:

- Die geputzten Rhabarber-Stangen längs halbieren und quer in würfelige Stücke schneiden.
- 150 g Zucker gleichmäßig in einen Topf mit dickem Boden verteilen und bei mittlere Hitze ohne Rühren schmelzen lassen. Wenn die Körner aufgelöst sind und der geschmolzene Zucker eine goldgelbe Farbe hat, die Rhabarber-Stücke in den Topf schütten (Vorsicht, das kann etwas spritzen!) und das Wasser dazu gießen.
- Deckel auflegen und den Karamell aufkochen lassen. Jetzt den Rhabarber mit dem Karamell verrühren und leicht köcheln lassen, bis sich eventuell gebildete Klümpchen aufgelöst haben, dabei immer wieder rühren.
- Mit dem Vanillezucker, die restlichen 100 g Zucker und eventuell mit dem Orangenlikör verrühren, Topf vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen.
- Nun den Rhabarber in ein Sieb gießen und in einer Schüssel abtropfen lassen, aber nicht im Sieb ausdrücken. Nach 3 bis 4 Stunden den Sirup noch einmal nach Wunsch mit Zucker abschmecken, aber nicht zu süß.
- In eine Flasche umfüllen und kühl stellen.

- Diesen sirupigen Saft kann man nun für Sekt oder Schorle nutzen. Bei Sekt starten Sie vielleicht einmal mit zwei Schnapsgläsern Sirup auf 100 ml trockenen Sekt, bei Schorle schmeckt es im Verhältnis 1:2 gut - also 100 ml Sirup mit 200 ml Mineralwasser.