

## Rhabarbersaft ganz einfach selber machen

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

180  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Liter

#### Für den Saft

1 kg Rhabarber  
1 l Wasser  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

#### Zum Garnieren

1 Bund Minze  
Eiswürfel

Rhabarbersaft kaufen kannst du das ganze Jahr über - abgepackt aus dem Supermarkt. Aber wenn die knackigen Stangen zwischen April und Juni Saison haben und munter in die Höhe wachsen, kannst du den erfrischenden Saft auch ganz einfach selber machen. Einfach mit Wasser und Zucker einkochen, abgießen und kaltstellen - fertig.

- 1 -

Rhabarber putzen, Enden abschneiden und Stangen in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Zucker und Vanillezucker mischen, abdecken und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

- 2 -

Gezuckerten Rhabarber in einem Topf erhitzen und mit Wasser aufgießen. Alles aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfallen ist.

- 3 -

Mischung etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Saft auffangen, bei Bedarf in Flaschen oder eine Karaffe umfüllen und kaltstellen. Mit Minze und Eiswürfeln servieren.