

Rhabarberlikör

Die Rhabarber-Saison geht bald zu Ende. Wer den Geschmack der feinen sauren Stangen auch im Sommer genießen möchte, der sollte jetzt noch Rhabarber einkochen. Unsere Kollegin hat Rhabarberlikör zubereitet und war vom Rezept begeistert.

Informationen zum Rhabarber und das Rezept für den Likör finden Sie hier: wir-leben-nachhaltig.at:Rhabarber

Tipps:

- Den fertigen Likör ca. 1 Woche stehen lassen, bevor Sie ihn trinken. So entfaltet der Rhabarber sein ganzes Aroma und der Likör schmeckt noch viel besser.
- Mit Sekt oder Prosecco zubereitet ist der Rhabarberlikör ein erfrischender Aperitif.
- Fein schmeckt er auch gespritzt mit Wein und Wasser.
- Sie können ihn zum Verfeinern für Desserts, Eis, Obstsalat oder Sorbets nehmen.
- Mischen Sie frische Erdbeeren mit etwas Minze und Rhabarberlikör.

Rabarberlikör Bild 1/8

Sie brauchen 1 kg Rhabarber, 1 l Wodka, 300 g Kristallzucker, ca. 200 ml Wasser und etwas Vanillezucker.

□

Rabarberlikör Bild 2/8

Die Stielenden und Blattansätze großzügig abschneiden. Bei Bedarf die äußeren Fäden abziehen, wenn sie hart sind. Rhabarber in Stücke schneiden.

Rabarberlikör Bild 3/8

Rhabarber in Wasser leicht wallend kochen, bis die Stücke schön zerfallen.

□

Rabarberlikör Bild 4/8

Die Masse in einer Schüssel auskühlen lassen.

Rabarberlikör Bild 5/8

Rhabarbermus in ein sauberes Tuch geben.

□

Rabarberlikör Bild 6/8

Rhabarber abseihen, bis Sie einen klaren Saft erhalten.

Rabarberlikör Bild 7/8

Den Saft mit Wodka vermengen. Den Zucker in ca. 200 ml heißem Wasser gut auflösen und zum Alkohol-Saft-Gemisch geben. Den Likör mit etwas Vanillezucker fein abschmecken.

□

Rabarberlikör Bild 8/8