



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

### **Roter Rhabarbersirup:**

#### **Zutaten für ca. 1 Liter:**

- 1 kg Rhabarber, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten
- 600 g Zucker
- 500 ml Wasser
- Saft von 1 großen oder 2 kleinen Zitronen

#### **Zubereitung:**

Rhabarber mit Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen und 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Danach den Zitronensaft zufügen.

Den Rhabarber in ein engschichtiges Sieb oder ein Tuch geben, auspressen und den Saft auffangen. Nochmals aufkochen und sofort in Flaschen abfüllen.