

# Rhabarbersaft für Schorle



## Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 250 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 1,5 l Wasser
- 1/2 Zitrone - Saft

Für die Schorle Mineralwasser

## Zubereitung

Rhabarber putzen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Vanilleschote halbieren. Eine Hälfte der Länge nach aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen. Alles zusammen mit 1,5 l Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 12-15 Min. köcheln lassen.

Den Saft durch ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen und 10 Min. abtropfen lassen. Nochmals aufkochen und in saubere Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Für Rhabarber-Schorle einfach Mineralwasser aufgießen.

Schmeckt auch mit Sekt oder Weißwein gemischt.

### **Kleine Info am Rande:**

Die Säure wird beim Garen weniger. Gewürze wie Ingwer, Vanille und auch Verbindungen mit Obstsaften, z.B. Orangensaft, nehmen dem Rhabarber etwas von der Säure und helfen so u.a. Zucker einzusparen.