Rhabarber- Himbeersirup







Menge	Zutaten	Zubereitung
1500 g	Rhabarber	waschen, putzen in 1 cm Stücke schneiden. Um die Oxalsäure deutlich zu reduzieren in kochendem Wasser kurz blanchieren, Kochwasser wegschütten.
300 g	Himbeeren TK	Rhabarber zurück in den Topf geben, mit Wasser und Himbeeren mischen, aufkochen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren. (Vorsicht spritzt beim Umschütten!) Rhabarbersaft durch ein ausgekochtes Geschirrtuch oder ein Passiertuch schütten, dann wird der Sirup klar. (Die Rhabarberreste kann man mit Wasser und etwas Zucker nochmals kurz aufkochen und den Saft durch ein Sieb gießen. Dieser ist im Kühlschrank aber nur ein paar Tage haltbar.)
500 ml	Wasser	
500 g	Zucker	Saft zurück in den Topf gießen, Zucker zugeben, 3-4 Minuten kochen lassen und in ausgekochte Flaschen gießen, fest zudrehen. Wenn die Deckel nach dem Abkühlen fest sind ist der Sirup 10- 12 Monate haltbar!