

RHABARBER SPRITZ

1 kg Rhabarber, rote Sorte
ca 20g Ingwer
80g Zucker
3 dl Wasser

Rhabarberstängel waschen, in 2cm grosse Stücke schneiden, Ingwer in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit Zucker und Wasser zugedeckt weichkochen, bis die Rhabarberstücke zerfallen sind. Absieben, leicht ausdrücken. Den Saft erkalten lassen.

6 dl Mineralwasser gekühlt
Zitronenscheiben
2 dl Rimuss Secco (alkoholfrei)
oder
Prosecco

Mit Mineralwasser auffüllen, Zitronenscheiben dazu geben.
Vor dem Servieren mit Rimuss Secco oder Prosecco aufgiessen.

TIPP

Das Rhabarbermus kann ins Müesli oder zu Rhabarbermousse weiterverwendet werden.

RHABARBER – EIN VIELFÄLTIGER FRÜHLINGSBOTE MIT VERFALLDATUM

In unseren Breitengraden wird der sauer schmeckende Rhabarber vor allem süss als Kuchen, Auflauf, Dessert oder genossen. Rhabarber kann im Hausgarten auch als Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden: Ein Sud aus Rhabarber dient dazu, Läuse zu vertreiben. Auch als Heilmittel findet das Knöterichgewächs, das von April bis Juni Saison hat, Verwendung: Bereits vor 4800 Jahren wurde der Rhabarber von den Chinesen zum Kurieren von Magen-Darmleiden verwendet.

