

RHABABERSIRUP

1 kg Rhabarber in Stücke schneiden und in eine grosse Schüssel oder Pfanne geben

2 Liter Wasser
1 Zitrone, in Scheiben
geschnitten

30 g Zitronensäure

mit den Rhabarbern mischen und mindestens 1 Tag stehen lassen

Saft absieben, pro Liter Saft 1 kg Zucker begeben und bis vors Kochen bringen

Heiss einfüllen

Sofort in vorgewärmte Flaschen abfüllen und verschliessen



Quelle
Luzerner Bäuerinnen kochen
Vreni Portmann, Escholzmatt