

Rhabarber - Grapefruit - Limonade

...mit Thymian

Zubereitung
15-20 Minuten

Anzahl
ca. 4 Gläser

Das benötigt Ihr an Zutaten:

150 ml Grapefruit-Rhabarber-Sirup
150 ml Grapefruitsaft (frisch gepresst)
4 St. Grapefruitscheiben
4 Zweige Thymian
200 ml Mineralwasser
Eiswürfel

Für den Grapefruit-Rhabarber-Sirup
150g Rhabarber
1 St. Grapefruit
5 Zweige Thymian
75 g Zucker
250 ml Wasser



Und so wird es gemacht: Den Sirup bereitet Ihr am besten einen Tag im Voraus zu, damit er noch gut auskühlen kann. Hierzu alle oben aufgeführten Zutaten für den Sirup in einen Topf geben und langsam aufkochen lassen. Sobald es kocht die Hitze reduzieren und etwa 15 Min. köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfallen ist.

Dann die Mischung durch ein feinmaschiges Sieb in ein Gefäß abseihen. Wer kein feines Sieb zur Hand hat, kann die Mischung auch gern durch ein Geschirrtuch abseihen und vorsichtig ausdrücken. Dann den Sirup abkühlen lassen. Ich habe den Sirup über Nacht auskühlen lassen, so dass er am nächsten Tag schön kühl war.

Nun geht's ans Mischen der Limonade: Hierzu zunächst die Gläser mit jeweils einer Grapefruitscheibe dekorieren. Dann je Glas etwa 3-4 EL Sirup (je nachdem wie süß man es mag) und etwas Grapefruitsaft hineingeben. Das restliche Glas mit Mineralwasser füllen und alles mit einem Löffel gut verrühren. Die Limonade zum Schluss noch mit Thymian garnieren und gut gekühlt servieren.