

Rhubarb Mule

(pro Person)



Zutaten:

- 4 cl Gin
- 4 cl Rhubarbersirup
- 5-6 Eiswürfel
- 1 Gurkenscheibe
- 1 Rhubarberstängel
- 125 ml Tonic Water
- Zutat

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Glas geben, mit dem Rhubarberstängel umrühren, nicht schütteln.

Rhabarbersirup und -kompott

(für 8-10 Personen)

Zutaten:

- 1 kg Rhabarber
- 50 g Ingwerwurzel
- 250 ml Grenadine-Sirup
- 1 TL Pimentkörner

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Rhabarber waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Ingwer schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Rhabarber und Ingwer eng in eine Kastenform legen. Pimentkörner dazu geben, Grenadine-Sirup in die Form gießen, mit einem Deckel oder mit Alufolie zudecken, 35-40 Minuten im Ofen garen.
2. Den Sirup vorsichtig vom Kompott abgießen und in eine kleine Flasche füllen (ergibt ca. 400 ml) Im Kühlschrank hält sich der Sirup mindestens zwei Monate ohne weitere Konservierung. Das Kompott aufheben und fürs Frühstücksmüsli oder für unser Rhabarbereis verwenden, mit Ingwer schmeckt das Kompott zwar ein wenig anders als dort beschrieben, aber genauso gut.