

# Rhabarber Granita mit Wodka

Rhabarber Granita ist ein echter Hit für heiße Tage.

**Das ist mal eine ganz andere Variante einer Rhabarber-Schorle. Ein erfrischender Cocktail mit Wodka und fruchtigem Rhabarber. Dieser fruchtige Cocktail ist besonders in der heißen Jahreszeit eine echte Erfrischung. Genießen kann man die Rhabarber Granita bereits am frühen Abend oder einfach, wenn einem danach ist. Wer´s ohne Alkohol möchte kann den Wodka einfach weglassen.**

## Zutaten

- 4-5 Stangen frischer Rhabarber
- 500 ml Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 4 EL Zuckerrohrsirup
- 10 cl Wodka
- 1/2 TL geriebene Orangenschale
- Minze

## Zubereitung

- Den Rhabarber in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, dann zusammen mit dem Wasser, der geriebenen Orangenschale und dem Zucker in einen großen Topf geben und aufkochen. Danach für weitere 5 Minuten bei niedriger Hitze weiterkochen lassen.
- Abkühlen lassen und in einer Schale mit dem Stabmixer pürieren, dabei den Zuckerrohrsirup untermengen. Das Ganze durch ein feines Sieb gießen und den Wodka untermischen. Alles in eine flache Schale geben.
- Die Schale ins Gefrierfach stellen und alle 15 Minuten mit einer Gabel gut durchrühren, bis alles gefroren ist. Vor dem Servieren immer einige Minuten antauen lassen und mit einem Minzweig garnieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rhabarber-granita-mit-wodka/>