

Rhabarber Sorbet

Eine erfrischende Dessert Variante, von der man nicht genug bekommen kann.

Fruchtiges Sorbet kann man aus vielen ganz unterschiedlichen Früchten zubereiten. Nimmt man, wie in diesem Rezept, frischen Rhabarber, dann wird das Sorbet fruchtig und auch etwas säuerlich. Einfach sehr lecker und bei heißem Wetter erfrischend. Das Rhabarber-Sorbet ist schnell zubereitet und kann im Prinzip immer genossen werden.

Zutaten

- 5 Stangen frischer Rhabarber
- 625 ml Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 2 EL Zuckerrohrsirup
- 1/2 TL Salz
- 3 TL gehackter frischer Ingwer
- 2 TL geriebene Orangenschale
- Minze

Zubereitung

- Den Rhabarber in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, dann zusammen mit dem Wasser, der geriebenen Orangenschale, dem Salz und dem Ingwer in einen großen Topf geben und aufkochen. Danach für weitere 5 Minuten bei niedriger Hitze weiterkochen lassen.
- Abkühlen lassen und in ein einem entsprechenden Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Das Ganze durch ein feines Sieb gießen und 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 Minzzweig garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rhabarber-sorbet/>