

Produktinfo

Rhabarber

Seit über 5000 Jahren verwenden die Chinesen die Rhabarberwurzel als Heilpflanze. In Deutschland ist der zu den Knöterichgewächsen gehörende Rhabarber jedoch erst seit 150 Jahren zu Hause. Die heimische Saison für die rot-grünen Stangen beginnt im April. Erntefähig ist der Rhabarber bis Juli, doch nach einer Bauernregel soll er am Johannistag, das letzte Mal geschnitten werden. Rhabarber ist erfrischend und schmeckt fruchtig-sauer.

Bei der **Lagerung** ist zu beachten, dass Rhabarber nicht in metallenen Behältern oder Alufolie aufbewahrt werden sollte, da in der Verbindung mit der Rhabarbersäure giftige Stoffe entstehen können. In einem feuchten Tuch hält sich der Rhabarber im Gemüsefach des Kühlschranks etwa eine Woche. Er kann aber auch roh oder gekocht eingefroren werden.

Verzehrt werden sollte der Rhabarber nie roh, sondern stets gekocht. Die Stangen müssen nicht geschält werden. Es reicht aus, die beiden Spitzen zu entfernen. Die Garzeit des Rhabarbers beträgt je nach Größe 6-10 Minuten. Gezuckert wird erst nach dem Garen, so bleibt die Süßkraft des Zuckers erhalten. Vanille und Zimt sind die beliebtesten Zugaben für den Rhabarber. Sehr beliebt ist der Rhabarber auch für fruchtige Desserts, Süßspeisen, Kuchen, Marmeladen und Gelees.

