

►► benötigen nämlich eine lange Ruhezeit, damit sie im nächsten Jahr wieder kräftig treiben können.

**Im Gegensatz** zu vielen anderen Pflanzen hat der Rhabarber ein Kältebedürfnis. Er braucht den Winter, um im Frühling nach den ersten Sonnenstrahlen wieder ausschlagen zu können. Je kälter der Winter, desto röter der Rhabarber. Die Farbe ist aber vor allem von der Sorte des Rhabarbers abhängig. Laut Fasnacht gibt es etwa 200 verschiedene Sorten. Bioleguma pflanzt vor allem vier Sorten an: Frambozenrot, Pro-Specia-Rara-Sorten, Rotstiel und Rosara.

**Die Farbe** hat übrigens keinen Einfluss auf den Geschmack der Pflanze. «Rhabarber ist halt einfach tendenziell eher sauer», meint Fasnacht, damit müsse man sich abfinden. Darum wird er meist mit viel Zucker zu Desserts oder Kompott verarbeitet. Weshalb er auch oft als Frucht und nicht als Gemüse gehandelt wird. Wer übrigens schöne Rhabarbergerichte zaubern will, der sollte den Rhabarber nicht schälen, da sonst die Farbe verloren geht. Ausser bei der Sorte Valentine, bei der ist auch der innere Stängel schön rot. «Leider wissen die Leute oft nicht mehr, wie sie Rhabarber kochen sollen», meint Fasnacht.

Darum hier ein paar Rezepte von den Redaktoren der Coopzeitung. Mehr Rezepte finden Sie unter:

link  
[www.coopzeitung.ch/rhabarber](http://www.coopzeitung.ch/rhabarber)



## Rhabarbereiste

### Zutaten

1 kg Rhabarber  
30 g frischer Ingwer  
120 g Zucker  
3 Beutel Tee (Hibiskustee)  
etwas Eis (Crushed Ice)

### Zubereitung

Den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Rhabarber und Ingwer zusammen mit Zucker und 1 Liter Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Die Teebeutel zugeben, alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca.

8 bis 10 Minuten ziehen lassen. Den Rhabarbersaft abkühlen lassen und durch ein feines Sieb giessen. Die Gläser mit Crushed Ice füllen und mit dem Rhabarbersaft auffüllen.



## Rhabarber-Tiramisù

### Zutaten

#### RHABARBERMUS

400 g roter Rhabarber  
60 g Butter  
150 g Zucker  
2 EL Amaretto  
Wasser

### Zubereitung

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, mit Butter und Zucker mischen, in einer Pfanne bei kleiner Hitze weich köcheln, auskühlen lassen. Amaretto darunterühren. Die ganze Masse in einen Messbecher geben, mit Wasser auf 6 dl Flüssigkeit auffüllen.

### Zutaten

#### RICOTTA-CREME

250 g Ricotta  
250 g Mascarpone  
1 dl Orangensaft  
4 EL Zucker

Alle Zutaten mischen.



### Zutaten

#### TIRAMISÙ

Löffelbiskuits

### Zubereitung

Boden der Form mit Backpapier auslegen, mit Löffelbiskuits belegen. Rhabarbermus

über die Biskuits verteilen. Quarkcreme über das Mus geben und glatt streichen. Dann nochmals eine Lage Löffelbiskuits, Rhabarbermus und Quarkcreme. Zugedeckt 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Coopzeitung online



Tolle Rezepte mit Rhabarber finden Sie auch unter:

 [www.coopzeitung.ch/rhabarber](http://www.coopzeitung.ch/rhabarber)

Schalten Sie sich die Rezepte aufs Handy frei.

