Rosinengetränk
Scharab Zabib

Scharab Zabib, ein traditionelles syrisches Rosinengetränk, hat einen süßen und leicht fruchtigen Geschmack. Es wird aus getrockneten Rosinen hergestellt, die in Wasser eingeweicht und dann zu einem Sirup gekocht werden. Dieser Sirup wird oft mit Wasser verdünnt und manchmal mit einem Hauch von Rosenwasser verfeinert, was dem Getränk eine subtile florale Note verleiht.Das Getränk ist besonders erfrischend und wird häufig in den heißen Sommermonaten oder während des Ramadan getrunken. Es hat eine angenehme Süße, die nicht überwältigend ist, und eine leichte Fruchtigkeit, die an Trauben erinnert.

Herkunft: Syrien
Kategorie: Getränke, Fruchtgetränke

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 6 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 1 Liter

300 g Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen
1 Zitrone(n) in Scheiben geschnitten
1 Stange(n) Zimt

Vorbereitung

Die Rosinen gut waschen und in eine Schüssel geben. Mit 1 Liter heißem Wasser übergießen und 6 Stunden quellen lassen.

Zubereitung

Durchseihen und das Einweichwasser in einem Topf auffangen. Zitronenscheiben und Zimt in den Topf geben und alles zum Kochen bringen. Etwa 3 Minuten köcheln lassen, dann vom Feuer nehmen. Die Zitronenscheiben und den Zimt wieder entfernen. Die Rosinen durch den Fleischwolf drehen und in den Topf mit dem Einweichwasser geben. Gut durchrühren und zum Kochen bringen. 1 Minute kochen lassen, dann die Rosinen abseihen. Das Getränk in einen Saftkrug füllen und kühl stellen. Nach Geschmack mit kaltem Wasser verdünnen. Mit Eiswürfeln servieren.

© 2026 coquina.de