

# Rheinisches Zuckerrübenkraut / Rheinischer Zuckerrübensirup g. g. A.



## Im Rheinland erfunden

Bereits seit dem 18. Jahrhundert gehört der Sirup aus der Zuckerrübe zu den gebräuchlichsten und beliebtesten Lebensmitteln im Rheinland. Man kann sogar sagen: Das Rübenkraut wurde im Rheinland erfunden. So steht es im Amtsblatt der Europäischen Union, von der das Rheinische Zuckerrübenkraut 2012 das Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ erhalten hat.



## Nur aus Zuckerrüben

Die EU-Vorgaben für das Rheinische Zuckerrübenkraut g. g. A. – auch Rheinischer Zuckerrübensirup oder Rheinisches Rübenkraut genannt – sind streng: Es muss ohne jegliche anderen Zutaten ausschließlich aus Zuckerrüben von Rübenanbauern aus der Region hergestellt werden, die südlich von Bonn an der Grenze zu Rheinland-Pfalz beginnt und über Köln, Düsseldorf und Neuss bis nach Kleve und Wesel am Niederrhein reicht.

## Zu Kraut verkocht

In traditionell handwerklicher Herstellungsweise werden die zerkleinerten Rüben gekocht und der Rübenbrei gepresst. Dann wird der Rohsaft gefiltert und ihm schonend das Wasser entzogen. Was außer den verwendeten Rüben den Unterschied und den ganz besonderen Geschmack ausmacht, ist sorgsam gehütetes Betriebsgeheimnis der Traditionsbetriebe. Neben den Rüben sind nämlich auch Dauer und Temperatur des Kochvorgangs für den ausgeprägt süß-malzigen Geschmack und den karamelligen Geruch dieser unverwechselbaren rheinländischen Spezialität verantwortlich.

# Reibekuchen – Kartoffelpuffer

## Zutaten

Für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln

1 Zwiebel

2 Eier

Salz

ca. 1 EL Mehl

ca. 4 EL Speiseöl

ca. 4 EL Rheinischer

Zuckerrübensirup g. g. A.

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und waschen, die Zwiebel abziehen und beides reiben. Alles mit Eiern, Salz und Mehl zu einem Teig verrühren. Dann den Teig löffelweise in erhitztem Öl zu goldbraunen Reibekuchen braten. Die Reibekuchen auf Küchenpapier oder einem Ofenrost abtropfen lassen und anschließend mit Zuckerrübensirup servieren. Nach Wunsch gebuttertes Schwarzbrot dazu reichen.

