

# 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 Geheimnis 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.

# Kerniges Schwarzbrot

## Zutaten

Für 20 Scheiben:	650 ml Buttermilch
330 g Weizenmehl	1 Würfel Hefe
180 g Roggenschrot	170 g Rheinischer
180 g Weizenschrot	Zuckerrübensirup g. g. A.
2 TL Salz	
90 g Leinsamen	
90 g Sesam	
65 g Sonnenblumenkerne	



## Zubereitung

Das Mehl, den Roggen- und Weizenschrot mit Salz, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen vermengen. 300 ml Buttermilch in einem Topf kurz erwärmen. Die Hefe zerbröseln, mit lauwarmer Buttermilch übergießen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Die restliche Buttermilch in einem Topf erwärmen und den Zuckerrübensirup darin auflösen. Beide Buttermilchmischungen zu der Mehlmischung geben und verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 25 cm Länge) geben und im Backofen bei 150 °C (Gas: Stufe 1, Umluft: 130 °C) auf mittlerer Schiene ca. 3 Stunden backen. Nach 2 Stunden das Brot mit Alufolie abdecken. Danach das Brot abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Dazu passt Frischkäse mit Rheinischem Apfelkraut g. g. A.



[nrw-isst-gut.de](http://nrw-isst-gut.de)



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen

