

GETRÄNKE

Zobo / Bissap – Hibiskus-Getränk selber machen



VORBEREITUNG
10 Min.

KOCHEN
20 Min.

GESAMT
30 Min.

MENGE
ca. 2 Liter

Zobo – im Senegal Bissap, in Ghana Sobolo – ist ein tiefrotes Getränk aus getrockneten Hibiskusblüten. Es wird mit Ingwer und Früchten aufgekocht und gut gekühlt getrunken.

Zutaten für ca. 2 Liter

- 50 g getrocknete Hibiskusblüten
- 2 l Wasser
- 1 Stück Ingwer (5 cm)
- Schale von ½ Ananas (gewaschen) oder 200 ml Ananassaft
- 2–3 Gewürznelken
- Zucker oder Honig nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Hibiskusblüten kurz abspülen.
- 2 Mit Wasser, geschnittenem Ingwer, Ananasschale und Nelken aufkochen und 15–20 Minuten köcheln lassen.
- 3 Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb gießen.
- 4 Nach Geschmack süßen und gut gekühlt servieren.

Tipps

- Mit Minze oder Orangenscheiben servieren.
- Im Kühlschrank 3–4 Tage haltbar.

Häufige Fragen

Wie lange hält Zobo im Kühlschrank?

Gut gekühlt in einer sauberen, verschlossenen Flasche 3–4 Tage.

Kann man Zobo heiß trinken?

Ja, Hibiskusblüten kannst du auch heiß als Tee aufgießen. Klassisch wird Zobo aber gesüßt und gut gekühlt getrunken.

Womit kann ich die Ananasschale ersetzen?

Mit etwa 200 ml Ananassaft. Wer Ananasschale nimmt, sollte sie vorher gründlich waschen.

Was ist der Unterschied zwischen Zobo, Bissap und Sobolo?

Es ist dasselbe Hibiskus-Getränk unter verschiedenen Namen: Zobo in Nigeria, Bissap im Senegal und Sobolo in Ghana.

Zutaten aus unserem Shop

- Label Afrik Bissap Hibiskus-Tee 175 g (Zobo)

Aktuelle Preise und Bestellung – Versand in ganz Deutschland oder kostenlose Abholung in Dillingen/Saar:

10eleven.de/rezepte/zobo-bissap/



Scannen & einkaufen