



Rhabarber Chutney

Zutaten:

400g Rhabarber
200g Zwiebeln
1 Stange Zimt
1 TL Madras Curry
1 El geriebener Ingwer
1 Gewürznelke
1 Sternanis ganz
etwas Pfeffer
1/2TL Salz
1 frische, kleine gehackte Chili
150g oder mehr braunen Zucker

Infos:

Arbeitszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitung:

Die Gewürze in einem Mörser fein mahlen. Den Rhabarber waschen, abziehen (Schalen aufheben) und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln sehr fein hacken und in etwas Öl anschwitzen. Die Gewürze und den Rhabarber hinzufügen. Nun den Zucker langsam zugeben und alles bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis die Masse die Konsistenz von dicker Marmelade hat. Heiß in vorbereitete, sterile Gläser füllen und zuschrauben. Es hält so lange wie Marmelade.

Rhabarber Sirup aus den Schalen

Rhabarberschalen mit einer guten Menge Zucker und Wasser, so dass der Rhabarber bedeckt ist, aufsetzen und 10 Min. köcheln lassen und danach absieben. So erhält man einen schönen Sirup für Wasser oder für einen Aperitif mit Prosecco. Damit haben wir alles verwendet und nicht verschwendet.

Ein Rezept von Barbara Stadler <https://diekastanie.de/>