

RHABARBER-CHUTNEY

Zutaten:

- \ 1 Esslöffel Senfkörner
- \ 1 gehäufte Teelöffel Kreuzkümmel, grob gemörsert
- \ 50g frischer Ingwer, fein gerieben
- \ 250g Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- \ 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- \ 200g Rohrohrzucker
- \ 100g getrocknete Aprikosen, klein gewürfelt
- \ 50ml Reissessig
- \ 500g Rhabarber, geputzt gewogen
- \ 1 Teelöffel Salz
- \ Rapsöl

Zubereitung:

Senfkörner und Kreuzkümmel in etwas Rapsöl anbraten. Ingwer und Knoblauch zufügen, kurz mitdünsten. Zwiebel und Salz zufügen, dünsten, bis die Zwiebeln leicht bräunen. Jetzt erst Zucker und die Aprikosen zufügen, mit dem Essig ablöschen und aufkochen. In längliche Stücke geschnittenen Rhabarber zufügen und alles offen köcheln, bis das Chutney dickflüssig geworden ist.

