



„Alles in Butter“ vom 01.05.2021

„Rhabarber-Chutney“

von Helmut Gote

R e z e p t



ZUTATEN:

- 1 EL Senfkörner
- 1 gehäufte TL Kreuzkümmel, grob gemörsert
- 50 g frischer Ingwer
- 250 g Zwiebeln, in feinen Streifen
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 200 g Rohrohrzucker
- 100 g Aprikosen, sehr klein gewürfelt
- 50 ml Reisessig
- 500 g Rhabarber, in längliche Stücke geschnitten
- 1 TL Salz
- Rapsöl

ZUBEREITUNG:

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