

Rhabarber - Chutney 1

Kategorien: Chutney, Küche, Eingemachtes, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Rhabarber
200	ml	Weissweinessig
5		Nelken
200	Gramm	Zwiebeln; gehackt
1		Knoblauchzehe; durchgepresst
300	Gramm	Rohrzucker
1/4	Teel.	Chilipulver
1/4	Teel.	Ingwerpulver
1	Teel.	Senfpulver
1/2	Essl.	Salz

Anleitung:

Den gewaschenen und geschälten Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden. Essig mit Nelken kurz aufkochen, dann die Nelken entfernen. Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Zucker und die Gewürze mit dem Essig in einen breiten Topf geben. Mit den Rhabarberstücken unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis das Chutney die richtige Dicke hat (wie Marmelade). In vorbereitete, gut verschliessbare Gläser einfüllen. Rhabarberchutney schmeckt ausgezeichnet zu kaltem gekochtem Rindfleisch, zu Schweinebraten oder warm zu Taube und Ente Menge: 4 kl. Gläser