

## Rhabarber - Chutney 2

Kategorien: Konserve, Chutney, Rhabarber

Zutaten für: 1 Rezept

2		Zwiebeln
500	Gramm	Rhabarber
50	Gramm	Korinthen
75	Gramm	Brauner Zucker
1	Teel.	Ingwer
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Pfefferkoerner
1/4	Ltr.	Weinessig

### Anleitung:

Die gehackten Zwiebeln in Essig weichduensten. Dann den ungeschaelten und in ca 1/2 cm dicke Scheiben geschnittenen Rhabarber und alle uebrigen Zutaten hineingeben und 6 min sprudelnd kochen lassen. In Glaeser fuellen, verschliessen und kuehl aufbewahren.

Probieren Sie mal feingeschnittenen gekochten Schinken auf gekochten und ausgebackenen Selleriescheiben dazu.