

Rhabarber - Chutney 3

Kategorien: Saucen, Obst, Chutney

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Rhabarber, gewuerfelt
2	Prisen	Curcuma
2	Essl.	Frischer Ingwer, gehackt
300	Gramm	Zucker
1	Essl.	Scharfer Djonsenf
1	Essl.	Balsamicoessig
1/8	Ltr.	Sherry
1	Teel.	Pfeilwurzelmehl
1	Teel.	Gruener Pfeffer, grob Zerstossen
1	Prise	Salz
1		Unbehandelte Zitrone, Schale, sehr fein gerieben

Anleitung:

Die Haelfte des Sherrys mit dem Pfeilwurzelmehl vermengen. Den Zucker leicht karamelisieren und mit Sherry abloeschen. Alle anderen Zutaten zugeben und bei geschlossenem Deckel vier Minuten daempfen. Mit der Pfeilwurzel-Sherry-Mischung binden. Passt ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch oder kaltem Braten.