



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

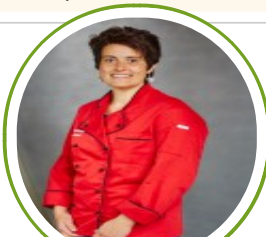
gut machbar

Zutaten:

- 500 g Rhabarber
- 350 g fein gehackte Zwiebeln
- 200 g Rosinen
- 800 g Zucker
- 0,5 l Apfelessig
- 1 EL Salz
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 0,5 TL Ingwer, gemahlen
- 0,5 TL Gewürznelken
- 1 Prise Cayennepfeffer

Mein persönlicher Tipp

Die Gläser vor dem Befüllen heiß ausspülen. Sauber arbeiten.



Christine Berthold

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

Rhabarber-Zwiebel-Chutney



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Den Rhabarber putzen und schälen. Zwiebeln schälen und beides feinkwürfelig schneiden.
- Mit allen restlichen Zutaten in einem Kochtopf kurz aufkochen lassen und bei niedriger Temperatur ca. 2 Stunden einkochen lassen. Öfters umrühren, damit sich das Chutney nicht anlegt.
- Das fertige Chutney kochend heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.
- An einem dunklen Ort vor dem Verzehr ca. 1 Monat reifen lassen, damit sich der volle Geschmack entfalten kann.

