Rhabarber-Zwiebel-Chutney

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

Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Den Rhabarber putzen und schälen. Zwiebeln schälen und beides feinwürfelig 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.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.