

RHABARBERCHUTNEY



170g Rhabarber
35g Zucker
1 kleine rote Zwiebel
35ml Weißweinessig
1 kleiner Apfel
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Öl (z.B. Rapsöl)

Optional für etwas Schärfe:
1 kleine Chilischote
1 kleines Stück Ingwer

Obst und Gemüse waschen und klein schneiden. Die Apfelstücke mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in Öl anschwitzen, mit dem Zucker karamellisieren und anschließend mit Essig ablöschen. Nach Belieben kann das Chutney mit dem Pürierstab zerkleinert werden. Gebe den Rhabarber hinzu und lasse die Masse einkochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

