

RHABARBERCHUTNEY



170 g Rhabarber
35 g Zucker
1 kleine rote Zwiebel
35 ml Weißweinessig
1 kleiner Apfel
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl

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. Alles in sterile Gläser abfüllen, gut verschließen, einmal umdrehen und abkühlen lassen.

Optional für etwas Schärfe:

1 kleine Chilischote
1 kleines Stück Ingwer

Kühl und dunkel gelagert ist dein Chutney **circa 3-6 Monate haltbar**. Geöffnet bitte zeitnah aufbrauchen und im Kühlschrank lagern.

Wichtig: Immer saubere Löffel benutzen, weil sonst leicht Schimmel entsteht.

