



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 22

Rhabarberchutney

Zutaten

200 g getrocknete Aprikosen	 ½ TL Chili Piquin
80 ml Sherryessig (alternativ auch Weißweinessig)	 ½ TL Macis
2 Zwiebeln	 6 Zimtblüten
30 g frischer Ingwer	 1 TL Langer Pfeffer
200 ml Wasser	 5 Kardamomsamen ohne Schale
 2 Sternanis	 80 g Rohrzucker
	 ½ TL Salz
	Frische Minze

Rezept

Den Rhabarber schälen und in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Die Aprikosen ebenfalls kleinschneiden. Ingwer und Zwiebeln schälen und in kleinste Würfel schneiden. Piment, Langen Pfeffer, Zimtblüte und Kardamomsamen mörsern. Zucker in einem Topf karamellisieren. Alle Zutaten bis auf die Minze dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Minze hacken, unterrühren und heiß abfüllen. Anschließend in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen, damit es länger haltbar bleibt.

Guten Appetit!