



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 22

Rhabarberchutney



30 Minuten



30 Minuten



60 Minuten

Zutaten

- 4 Stangen Rhabarber
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 80 ml Sherryessig (alternativ auch Weißweinessig)
- 2 Zwiebeln
- 30 g frischer Ingwer
- 200 ml Wasser
-  2 Sternanis
-  5 Bio Piment
-  ½ TL Chili Piquin
-  ½ TL Macis, gemahlen
-  6 Zimtblüten
-  1 TL Langer Pfeffer
-  5 Kardamomsamen ohne Schale
-  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!