

Rhabarber Chutney

Zutaten (Für 1 Portion):

1000 g Rhabarber
250 g Zwiebel(n)
250 g Sultaninen
14g Senfkörner
1 TL Gewürzmischung (2/3 Ingwer, 1/3 Zimt)
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
1/4TL Cayennepfeffer
0,38 Liter Essig
750 g Zucker, braun

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

So geht's:

Den Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln sehr fein hacken. Sämtliche Zutaten, außer dem Zucker, in einem Topf zum kochen bringen. Dann erst den Zucker langsam zugeben und alles bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis die Masse die Konsistenz von dicker Marmelade hat. Heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Guten Appetit 😊