



Sommerlicher Rhabarber ganz delikat: Apfel-Rhabarber-Chutney

Zutaten (4 Portionen):

100g Zucker
300ml Hengstenberg Bio
Apfelessig naturtrüb
400ml Weißwein
200ml Apfelwein (Cidre)
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
1 EL Speisestärke
1 Boskop-Apfel
3 Stangen Rhabarber (oder
150g TK-Rhabarber)



Empfohlene Produkte:



Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schritt 1:

Schälen Sie die Rhabarberstangen sorgfältig und entfernen Sie die Enden. Schälen Sie den Apfel und entfernen Sie das Kerngehäuse. Schneiden Sie beides in gleichmäßig große Stücke. Wenn Sie Tiefkühl-Rhabarber verwenden, sind die Stücke schon entsprechend geschält und geschnitten, tauen Sie das Obst dann etwa eine Stunde an.

Rühren Sie in einer kleinen Schüssel einen Esslöffel Speisestärke mit etwas kaltem Wasser an.

Schritt 2

Geben Sie den Zucker in eine heiße Pfanne und gießen Sie den Apfelessig dazu. Lassen Sie beides aufkochen und bei mittlerer Hitze weiter köcheln. Wenn der Zucker karamellisiert, löschen Sie mit Weißwein und Apfelwein ab. Dabei gut rühren! Kochen Sie die Flüssigkeit etwa 20 Minuten auf circa 300 ml ein.

Schritt 3

Geben Sie die Gewürze in die Zuckerlösung und lassen Sie sie etwa fünf Minuten mitköcheln. Danach entfernen Sie die Gewürze vorsichtig mit einem Löffel. Rühren Sie nun die angerührte Speisestärke ein. Damit binden Sie die Sauce ab.

Schritt 4

Nun geben Sie das Obst hinzu und kochen es bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten. Es sollte weich gegart, aber noch stückig sein.



Schritt 5

Servieren Sie das Apfel-Rhabarber-Chutney in kleinen Glasschälchen und garnieren Sie sie mit einem Zweig Rosmarin. Das Chutney passt hervorragend zu gegrillten Speisen. Probieren Sie es einfach aus – zum Beispiel als Beilage zum Hengstenburger Royal.