

# Rhabarber-Chutney



## Zutaten

700 g Rhabarber  
25 g Ingwer  
4 EL Olivenöl  
250 g Zwiebeln  
150 g brauner Zucker  
1 rote Chilischote  
1 Zitrone, Saft davon  
4 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer

Ursprünglich aus dem Himalaya stammend, wird Rhabarber bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts auch in Deutschland angebaut. Aufgrund des etwas milderen Geschmacks, haben sich im Laufe der Jahre die Sorten mit roten Stielen durchgesetzt. Die Säure des Rhabarbers wird insbesondere durch den hohen Gehalt an Äpfel- und Zitronensäure hervorgerufen.

**Dauer der Zubereitung: 10 Minuten**

**Dauer des Garens: 30 Minuten**

**Gesamtdauer: 40 Minuten**

**Schwierigkeitsgrad: Leicht**

## Zubereitung

Zuerst den Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und fein würfeln. Die Chilischote waschen, Stiel entfernen, halbieren und ebenfalls fein würfeln.

Danach das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Rhabarber zugeben und kurz mitdünsten. Essig, braunen Zucker, Chili und Zitronensaft zugeben und bei mittlerer Hitze 30 Minuten garen. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Belieben das Chutney noch etwas mit dem Stabmixer pürieren.

Abschließend das heiße Rhabarber Chutney fast randvoll in saubere Gläser abfüllen. Direkt verschließen und komplett erkalten lassen. dann mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Du hast ein leckeres Rezept und möchtest es teilen? Schreib uns gerne an.

