

Rhabarber Chutney

Für ca. 4-5 Gläser à 200 g

Zutatenliste

- 500 g Rhabarber (gerüstet)
- 2 Stk. Rote Zwiebeln
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 50 g Dörräpfel
- 3 EL Sultaninen
- 120 g Rohrohrzucker (alternativ kann auch Haushaltszucker verwendet werden)
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Prise Gewürznelkenpulver
- 1 dl Obstessig
- 1 dl Wasser

Was wir sonst noch brauchen

- 4-5 Gläser à 200 g
- 1 Pfanne, 1 Kelle, Esslöffel, 1-2 Kaffeeunterteller im Tiefkühlfach
- eventuell Pürierstab
- Gummischaber
- Litermass am besten aus Metall, wenn vorhanden

Vorgehen

1. Rhabarber gut waschen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden, Knoblauchzehe schälen, fein hacken, Dörräpfel und Sultaninen fein hacken.
2. Alle Zutaten zusammen in eine Pfanne geben, aufkochen, unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten zu einer dicklichen Masse einkochen, bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.
3. Gläser und Deckel vorbereiten und sterilisieren.
4. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, in die vorbereiten, vorgewärmten Gläser abfüllen und sofort verschliessen.
5. Für eine längere Haltbarkeit bei 90° für 30 Minuten im Wasserbad oder im Dampfgarer einkochen.
6. Anschreiben, bis zum Gebrauch kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit

Verschlossen sind die Gläser min. 1 Jahr haltbar, geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innert 4-6 Wochen verbrauchen. Mit der Zeit verändert sich die Konsistenz und die Farbe.

Verwendung

Chutney schmeckt zu Fleisch vom Grill, zu Raclette oder auch zu einer Käseplatte. Geht aber auch hervorragend zu Currygerichten.

Varianten

Chutney kann man praktisch mit allen Früchten zubereiten, teilweise auch mit Gemüse. Sehr gut schmeckt Mango, Aprikose, Apfel oder Quitte. Die Gewürze und Schärfe können selbstverständlich variiert werden.