

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RHABARBER RELISH

Zutaten:

2 Stk.	Schalotten (oder Zwiebel), fein gehackt
3 DL	Essig (Apfel wenn möglich)
1 Stk.	Zimtstange
4 Stk.	Sternanis
1 Stk.	Orange
1 kl. Stück	Ingwer
200 g	Zucker
1kg	Rhabarber
etwas	Salz, Pfeffer
6 Stk.	Confiture oder Weck-Gläser

ZUBEREITUNG:

Schalotten fein hacken. Mit Essig und den Gewürzen in einem grossen Topf aufkochen. Ca. 10 Min. bei milder Hitze kochen lassen. Orange heiss abwaschen und Schale abreiben, Saft auffangen. Zucker, Ingwer, Orangensaft wie auch Schale begeben und nochmals köcheln lassen.

Den Rhabarber putzen, schälen und in Stangen (ca. 2cm) schneiden und ebenfalls begeben – und nochmals ca. 20 Minuten köcheln lassen – bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Weck Gläser abfüllen (heiss ausgespült) und umgekehrt ca.5 Minuten abkühlen lassen. Es schmeckt frisch und fruchtig!

Schmeckt hervorragend zu Poulet, Kaltem Braten, Roastbeef oder Käse. En guete☺.