

Rhabarber Chutney

Zutaten

1kg Rhabarber,
50g Ingwer,
1 rote Chilischoten (auch getrocknet),
8 EL Butter,
150g Rosinen,
1 EL Speisestärke,
3 EL Zitronensaft,
Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung

Rhabarber putzen, schälen und in Scheiben schneiden.

Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden.

Chilischoten entkernen, waschen und klein würfeln.

Butter erhitzen und Chilis darin anbraten, Rhabarber und Ingwer dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten.

Rosinen und Zitronensaft hinzufügen, unter Rühren langsam zum Kochen bringen und alles bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke abbinden.

In saubere Gläser füllen und gut schließen.