Rezept

Rhabarberkompott

Ein Rezept von Rhabarberkompott, am 28.04.2024

Zutaten

- **750 g** Rhabarber (möglichst rotstieliger)
- **175 g** Zucker
- **1 Msp.** Natron (nach Belieben)
- **1-2 TL** Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen und die Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Dabei hartfaserige Fäden abziehen. Rhabarber in ein Sieb geben.

2. 1 l Wasser aufkochen, nach Belieben das Natron unterrühren und den Rhabarber damit übergießen (Natron mildert die Säure des Rhabarbers). Abtropfen lassen.

3. Den Zucker mit 125 ml Wasser in einem weiten Topf aufkochen, die Rhabarberstücke hineingeben und 5-10 Minuten kochen. Die Stücke sollen weich sein, aber noch nicht zerfallen. Rhabarberstücke mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schale geben. Sud in ca. 10 Minuten bei großer Hitze sirupartig einkochen, mit Zitronensaft abschmecken und über den Rhabarber gießen. Abkühlen lassen.