

Rezept

Eingemachtes Rhabarber-Himbeer-Kompott

Ein Rezept von Eingemachtes Rhabarber-Himbeer-Kompott, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 1/2 kg roter Rhabarber | 500 g frische oder TK-Himbeeren |
| 1 l trockener Weißwein (z.B. Weißburgunder) | 350 g Zucker |
| 2 Bourbon-Vanilleschoten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser (à 870 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und die Schale dünn abziehen. Die Stangen 4 cm kürzer schneiden als die Gläser hoch sind. Die Rhabarberstangen aufrecht nebeneinander in die Gläser stecken, sodass die Gläser locker gefüllt sind.

2. Die Himbeeren mit dem Wein und dem Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen und dazugeben. Die Vanilleschoten halbieren und ebenfalls hinzufügen. Die Himbeer-Wein-Mischung aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.

3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser im Wasserkocher aufkochen. Die Himbeer-Wein-Mischung in ein feines Sieb gießen und in eine Schüssel mit Ausguss abtropfen lassen, die Reste im Sieb mit einem Löffel durchpassieren. Die heiße Mischung über die Rhabarberstangen in den Gläsern gießen, sodass diese bedeckt sind. Die Gläser verschließen.

4. Das hohe Blech des Backofens halb in den Ofen schieben (unten), die Gläser daraufstellen und das kochend heiße Wasser angießen. Das Blech ganz hineinschieben und die Ofentür schließen. Den Rhabarber ca. 1 Std. einkochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kühl und dunkel aufbewahren.