

Rezept

Herrencreme mit Rotweinrhabarber

Ein Rezept von Herrencreme mit Rotweinrhabarber, am 18.12.2025

Zutaten

400 g Rhabarber

200 ml halbtrockener Rotwein (z. B. Dornfelder, ersatzweise roter Traubensaft)

120 g Zucker

1 TL + 40 g Speisestärke

Zimtpulver

500 ml Vollmilch

2 Eigelb

Mark von 1 Vanilleschote

Salz

100 g Zartbitterschokolade

100 g Sahne

2-4 cl Rum

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Für den Rotweinrhabarber den Rhabarber putzen, waschen, entfädeln und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. 150 ml Rotwein und 40 g Zucker aufkochen, bei mittlerer bis starker Hitze offen ca. 5 Min. leicht sirupartig einkochen. Den Rhabarber dazugeben und ca. 3 Min. mitkochen.
2. Den restlichen Wein mit 1 TL Speisestärke verrühren, zum Rhabarber geben, aufkochen und kurz sanft kochen lassen, bis der Sud leicht andickt. Den Rhabarber mit 1 Prise Zimt abschmecken und im Sud abkühlen lassen.
3. Für die Herrencreme von der Milch 100 ml abnehmen und mit den Eigelben und der restlichen Speisestärke verquirlen.
4. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker, dem Vanillemark und 1 Prise Salz aufkochen. Von der Herdplatte ziehen und die Eiermischung einrühren.
5. Den Topf erneut auf die Herdplatte stellen, die Eiermilch nochmals aufkochen und vom Herd nehmen. Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen, damit sich keine Haut bildet, und den Pudding vollständig auskühlen lassen.
6. Die Schokolade grob hacken, die Sahne steif schlagen und beides unter den abgekühlten Pudding heben. Die Herrencreme mit Rum abschmecken und auf vier Schälchen verteilen. Den Rhabarber in separaten Schälchen anrichten und dazu reichen.