Rezept

Rhabarber-Chutney

Ein Rezept von Rhabarber-Chutney, am 26.04.2024

Zutaten

500 g	Rhabarber
	1-2 Chilischoten
1 EL	Salz
1 EL	Schwarzkümmel (Nigella, Alternative: Samen von »Jungfrau im Grünen«)
4	Stängel Minze
	3-4 Knoblauchzehen
	4-5 EL Zucker
3 EL	Walnusskerne
150 g	Rosinen
100 ml	Portwein (ersatzweise Apfelsaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 750 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Rhabarberstangen, falls nötig, schälen und beide Enden abschneiden. Rhabarber waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem großen Topf mit kochendem Wasser 1 Minute blanchieren. Den Rhabarber abgießen und das Wasser wegschütten.

2. Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Die Chilischoten waschen, putzen und ebenfalls grob zerkleinern. Knoblauch und Chilischoten mit Zucker und Salz im Mörser zerquetschen (oder ohne Zucker und Salz fein hacken).

3. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften.

4. Den Rhabarber mit den Nüssen, der Knoblauchmischung, dem Schwarzkümmel und den Rosinen in den Kochtopf geben. Den Portwein angießen, aufkochen und das Ganze zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Minuten weich kochen.

5. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Deckel vom Topf abnehmen: Die Konsistenz des Chutneys soll der einer frisch gekochten Marmelade entsprechen. Die Minze unterrühren und das Chutney in heiß ausgespülte oder sterilisierte Gläser füllen und diese verschließen. Geöffnete Gläser kühl lagern.