Rezept

Rhabarber-Chutney mit Chili und Rosinen

Ein Rezept von Rhabarber-Chutney mit Chili und Rosinen, am 10.06.2025

Zutaten

- **1** rote Chilischote
- **150 g** Zwiebeln
- **4 EL** Öl
- **100 g** Rosinen
- **150 g** Zucker
- Pfeffer
- **750 g** Rhabarber
- **2** Knoblauchzehen
- **1 EL** Currypulver
- **5 EL** Apfelessig
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Chili waschen, entkernen und fein hacken. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln längs halbieren und quer fein schneiden. Knoblauch fein würfeln.

2. Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln andünsten. Curry, Chili und Rosinen kurz mitdünsten.

3. Mit Essig, Rhabarber und Zucker offen bei mittlerer Hitze 30 Min. garen. Salzen und pfeffern. Heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, diese auf den Deckel stellen. Nach 10 Min. umdrehen, auskühlen lassen.