

## Rezept

# Rhabarber-Chutney mit Ingwer

Ein Rezept von Rhabarber-Chutney mit Ingwer, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (4 cm)	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1</b> große Mango	<b>1 Stange</b> Zimt
<b>1 TL</b> grüne Kardamomkapseln	<b>5</b> getrocknete Chilischoten
<b>100 g</b> Rohrzucker	<b>80 ml</b> Balsamico bianco
<b>400 g</b> Rhabarber	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser (je 150 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Den Ingwer und die Zwiebel schälen, klein würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und 1 cm groß würfeln.

---

2. Ingwer, Zwiebel und Mango mit Gewürzen, Zucker, Essig und 200 ml Wasser bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. einkochen lassen.

---

3. Den Rhabarber waschen, putzen und in ½ cm große Stücke schneiden. Zum Chutney geben und alles in etwa 5 Min. dicklich einkochen, salzen. Sofort in Gläser füllen und gut verschließen.