

Rezept

Rhabarberchutney mit Aprikosen

Ein Rezept von Rhabarberchutney mit Aprikosen, am 26.04.2025

Zutaten

1 kg Rhabarber	200 g Lauch
200 g getrocknete Aprikosen	6 Knoblauchzehen
75 g frischer Ingwer	50 g Himbeeren
100 ml Apfelsaft	1 EL Senfkörner
1/2 TL Kreuzkümmel	150 g Zucker
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 750 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, eventuell schälen und klein würfeln. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und würfeln. Aprikosen in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Himbeeren verlesen.
2. Vorbereitete Zutaten mit Apfelsaft, Gewürzen und Zucker bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren ca. 30 Min. einkochen lassen.
3. Mit Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen. Sofort in Schraubdeckelgläser füllen und die Gläser verschließen.