

Rezept

# Rhabarberchutney mit Cranberries

Ein Rezept von Rhabarberchutney mit Cranberries, am 29.05.2023

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>750 g</b> Rhabarber                  | <b>1</b> Zwiebel   |
| <b>2</b> Knoblauchzehen                 | <b>1 Stück</b> Ingwer (etwa 3 cm)  |
| <b>1-2</b> rote oder grüne Chilischoten | <b>100 g</b> getrocknete Cranberrys (ersatzweise Rosinen oder gewürfelte Trockenaprikosen) |
| <b>2 TL</b> gelbe Senfkörner            | <b>250 g</b> brauner Zucker  |
| <b>1/8 l</b> Apfel- oder Weißweinessig  | Salz   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Twist-off-Gläser (je etwa 1/8 l) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, diese gleich mit abziehen. Den Rhabarber in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und ganz fein hacken. Die Chilischote(n) waschen, entstielen und mit den Kernen (oder ohne, dann wird das Chutney milder) fein schneiden.
2. Rhabarber, Zwiebel Knoblauch, Ingwer, Chili(s) mit Cranberrys, Senfkörnern, Zucker und dem Essig in einem Topf mischen. Etwa 1/2 EL Salz untermischen und alles etwa 1 Stunde ruhen und Saft ziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Das Chutney offen bei geringer bis mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen, bis es sämig und dickflüssig ist. Zwischendurch häufig umrühren, damit nichts anbrennt.
4. Das Chutney abschmecken und ganz heiß in die gründlich gesäuberten Gläser füllen. Die Gläser gleich verschließen und das Chutney auskühlen lassen. Kühl aufbewahren.