

## Rezept

# Rhabarberchutney mit Ingwer und Chili

Ein Rezept von Rhabarberchutney mit Ingwer und Chili, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> Rhabarber	<b>200 g</b> Schalotten oder kleine Zwiebeln
<b>1</b> säuerlicher Apfel	<b>3</b> Limetten
<b>3-4</b> Knoblauchzehen	<b>5 cm</b> Ingwerwurzel
<b>1-2</b> Chilischoten	<b>100 g</b> getrocknete Aprikosen
<b>1 EL</b> Senfkörner	<b>1/2 TL</b> Kreuzkümmel
<b>200 g</b> Einmachzucker	<b>1 TL</b> Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Rhabarber und Schalotten schälen und würfeln. Den Apfel waschen und würfeln, dabei das Kernhaus entfernen. Die Limetten auspressen, den Saft mit Rhabarber, Zwiebeln und Apfel in einen flachen Topf geben.
2. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Aprikosen in Streifen schneiden. Alle Zutaten mit den Gewürzen, dem Einmachzucker und dem Salz mischen, in den Topf geben und 30 Min. ziehen lassen, damit etwas Fruchtwasser austritt.
3. Das Chutney aufkochen lassen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen, dabei oft umrühren. Dann offen in 5-10 Min. zu einer marmeladenartigen Konsistenz einkochen.
4. Sterilisierte Twist-off-Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen. Sofort verschließen. Kühl stellen und einige Tage durchziehen lassen.