

## Rezept

# Rhabarberchutney mit rosa Pfeffer

Ein Rezept von Rhabarberchutney mit rosa Pfeffer, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Rhabarber	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 TL</b> rosa Pfefferbeeren
<b>1</b> Wacholderbeere	<b>1 Msp.</b> Pul Biber (türkische Gewürzmischung)
<b>50 ml</b> Aceto balsamico bianco	<b>100 g</b> Gelierzucker (2:1)
<b>2 EL</b> Korinthen	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 4 Wochen

## Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen, waschen, abziehen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in kochendem Wasser 1 Min. blanchieren und in ein Sieb abgießen, das Wasser wegschütten.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die rosa Pfefferbeeren und die Wacholderbeere im Mörser grob zerstoßen.
3. Zwiebel, Knoblauch, Pfefferbeeren, Wacholderbeere, Pul Biber und Essig in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 3 Min. köcheln lassen.
4. Gelierzucker, Rhabarber und Korinthen dazugeben. Erneut aufkochen und 2 - 3 Min. kochen lassen, bis der Rhabarber weich ist, aber noch nicht zerfällt. Mit Salz abschmecken, heiß in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, verschließen und abkühlen lassen.