



GRANATAPFEL-RHABARBER-CHUNTNEY

Zutaten:

2	Rote Zwiebeln
2 EL	Öl
3-4 Stangen	Rhabarber
1	Chilischote (milde Sorte)
2 gehäufte EL	Zucker
2 EL	Balsamico weiß oder Apfelessig
50 ml	Granatapfelsirup
1 EL	getrockneter Thymian
2 Prisen	Salz
2 Prisen	Pfeffer
2 Prisen	Piment (optional)
75 ml	Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, fein hacken und in Öl bei 3/4 Hitze anbraten, bis sie anbräunen. Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und 5 mm breite Stücke schneiden. Chili entkernen und sehr fein würfeln.
2. Sobald die Zwiebeln angebräunt sind, den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Dabei ständig rühren und mit Balsamico ablöschen. Granatapfelsirup, Chili und Thymian dazugeben und rühren.
3. Die Rhabarberstücke mit in den Topf geben und für einige Minuten köcheln lassen, bis die Masse dicklich wird. Jetzt noch mit Salz, Pfeffer und Piment würzen.
4. Als letztes Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel hinzugeben, rühren und abschmecken. Eventuell etwas nachsüßen. Das Chutney sofort in saubere Schraubgläser füllen und verschließen. So hält es sich auch einige Monate.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel

