

GRANATAPFEL-RHABARBER-CHUNTNEY

Zutaten:

- 2 Rote Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 3-4 Stangen Rhabarber
- 1 Chilischote (milde Sorte)
- 2 gehäufte Zucker
- ...
- 2 EL Balsamico weiß oder Apfelessig
- 1 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.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#) [⚙️ mehr](#)

Alles akzeptieren



Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#) [⚙️ mehr](#)

Alles akzeptieren