

Rhabarber | Waldmeister | Himbeere | Tellichery Pfeffer | Chutney

Dauer: 1 h
Schwierigkeit: Leicht

Zutaten für ca. 800 g Chutney:

Equipment:

- 1 feines Sieb
- 1 eher flachen Topf
- 1 Schneebesen

Gewürze & Zutaten für den Waldmeister-Rhabarbersud:

- 2 Töpfe frischen Waldmeister, am Vortag abschneiden und bei Zimmertemperatur welken lassen oder anfrieren (so entwickelt sich das typische Waldmeister-Aroma)
- etwas Zitronengras
- 250 ml Weißwein
- 30 G frischer Ingwer, fein geschnitten
- 50 G Zucker
- Rhabarberschalen (von den ca. 350 g Rhabarberstangen)

Gewürze & Zutaten:

- ca. 350 G Rhabarberstangen, frisch
- 120 G Zucker
- 70 G Essig, hell oder Himbeeressig
- 200 G Sud (siehe oben)
- 2 EL Speisestärke
- 7,5 G Tellicherry Pfeffer zerstoßen
- 120 G Himbeeren, frisch
- 1 Vanilleschote, aufgeschlitzt

Zubereitung

- 1 Zunächst die Rhabarberstangen schälen und die Enden abschneiden. Aus den Schalen mit den angegebenen Zutaten einen Sud aufsetzen, wie einen Tee etwa 45 Minuten sieden lassen und dann durch ein feines Sieb passieren.
- 2 Den geschälten Rhabarber in ca. 0,5 cm breite Stücke schneiden.
- 3 In einem eher flachen Topf mit ausreichend Grundfläche den Zucker erhitzen, bis er zu goldenem Karamell wird. Mit dem Essig ablöschen und etwa 200 ml Waldmeister-Rhabarbersud angießen und aufkochen.
- 4 Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser anrühren und mit einem Schneebesen langsam in die kochende Flüssigkeit einschwingen, bis der Sud dickflüssig abgebunden ist.

Nun die Hitze reduzieren, sodass der Sud nur noch leicht köchelt. Die Rhabarberstücke und den Tellicherry Pfeffer zugeben und sofort vom Herd nehmen. Nach 4 Minuten die frischen Himbeeren zugeben und unterrühren. Das Chutney noch 10 Minuten heiß ziehen lassen, dann umfüllen und sofort kalt stellen.

6 Tipp: Das Chutney vorsichtshalber etwas dickflüssiger binden, bzw. einkochen, da die Früchte nach dem Erkalten etwas nachwässern. Außerdem kann man ein zu dickes Chutney mit etwas Rhabarbersud oder Wasser wieder verdünnen. Übrigens je „trockener“, also fester, das Chutney, umso länger ist es haltbar! (2 Wochen im Kühlschrank).

7 Passt gut zu Geflügel, hellen Reisgerichten, Fisch, Garnelen.