Rhabarber Chutney

Zutaten für 6 Gläser

- 1 kg Rhabarber
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Apfel
- 400 ml Apfelessig
- 500 g brauner Zucker
- Ingwer (fingerkuppengroßes Stück)
- 1 EL Senfkörner
- 1 TL Zimt
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche und schäle den Rhabarber. Schneide ihn in kleine Stücke.
2. Schäle die Zwiebel und den Apfel und würfel beides klein.
3. Schneide auch den Ingwer in so kleine Würfel wie möglich.
4. Gib die Rhabarberstücke mit der Zwiebel, dem Apfel und dem Ingwer in einen Topf. Rühre den Essig, die Senfkörner, Zimt, Salz und Pfeffer unter. Bringe die Masse zum Kochen.
5. Rühre dann den Zucker unter und lasse das Chutney solange ohne Deckel köcheln, bis es wie eine Marmelade eingedickt ist. Als grobe Kochzeit kannst du 30 Minuten rechnen. Die genaue Dauer hängt vom Reifegrad deines Rhabarbers ab.
6. Fülle das Rhabarber-Chutney heiß in Gläser und verschließe sie sofort.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.