

Rhabarber Ketchup



vegetarisch

Rhabarber Ketchup selber machen – einfaches Rezept zum Kochen einer köstlichen BBQ-Grillsauce

Wusstest du, dass Rhabarber ein Gemüse ist? Obwohl er oft eher wie süßes Obst verwendet wird und in himmlische [Rhabarberkuchen mit Baiserhaube](#) oder [Rhabarberkompott](#) verwandelt wird, tut es ihm manchmal auch gut, ihn tatsächlich wie Gemüse zu behandeln ;-). Eine Möglichkeit dafür ist das Verarbeiten zu Rhabarber Ketchup, der je nach verwendeten Gewürzen auch eine köstliche BBQ-Sauce ergibt. Dass der Ketchup Rhabarber enthält, schmecken am Ende übrigens die Wenigsten heraus.

Rhabarber Ketchup selber machen ist gar nicht schwer. Wenn du ihn am Ende einkochst, ist er lange haltbar und das ganze Jahr über ein toller Dip für Fleischgerichte und andere deftige Speisen und nicht nur beim Grillen der Star.

• Zutaten für Rhabarber Ketchup

- 500 g Rhabarber (Gewicht nach dem Putzen)
- 500 ml passierte Tomaten
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 130 ml Balsamico-Essig
- 250 g Rohrzucker
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 2 TL Curry-Pulver
- Salz
- optional: Cayenne-Pfeffer, Chilliflocken oder –pulver

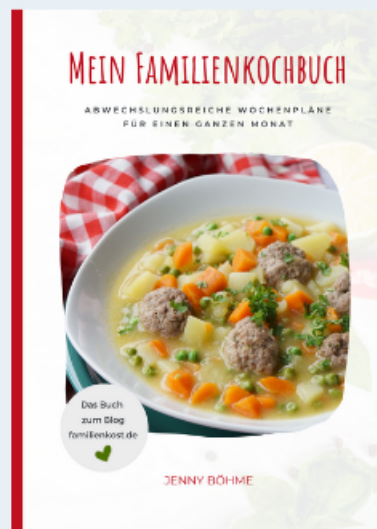
So machst du Rhabarber Ketchup selber

1. Wasche den Rhabarber und schäle ihn.
2. Schneide ihn dann in kleine Stücke und gib ihn in einen großen Topf.
3. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch, würfle sie klein und gib sie zum Rhabarber.
4. Füge nun die Gewürze, den Essig und den Zucker hinzu. Sei beim Würzen vorsichtig, wenn du den Ketchup für eine Familie mit Kind kochst. Bereitest du ihn als Geschenk aus der Küche zu, kannst du ihn ganz nach Belieben auch schärfer würzen. Je nachdem welche Gewürze du zugibst, erhältst du so eine rauchige Barbecue-Sauce.
5. Bring den Topfinhalt zum Kochen und lass ihn bei angekipptem Deckel für 30 Minuten köcheln. Der Rhabarber zerfällt dabei.
6. Püriere alles anschließend zu einem geschmeidigen Rhabarber-Ketchup.
7. Schmecke ihn zum Schluss ab und fülle ihn noch heiß in saubere Flaschen ([diese Flaschen](#)* eignen sich prima) oder Gläser ab, die du sofort verschließt.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Der Rhabarber-Ketchup hält sich dann unangebrochen für 1-2 Wochen im Kühlschrank.

Rhabarber Ketchup einkochen

Wenn du ihn länger haltbar machen möchtest, dann kannst du ihn aber auch ganz einfach für 30 Minuten im Wasserbad einkochen: großen Topf nehmen – verschlossene Gläser oder Flaschen reinstellen – Wasser einfüllen, so dass sie zu 2/3 drin stehen – Topf verschließen und köcheln lassen.