

Fruchtiges Rhabarber-Chutney

Leckere Beilage zu Gegrilltem und Käse

etwa 25 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Vobereiten:

Rhabarber waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker in einem kleinen Topf vermischen und 5 Min. stehen lassen.

2 Zubereiten:

Curry, Essig und Finesse dazugeben und einmal aufkochen, dann etwa 5 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Chutney abschmecken und erkalten lassen.

Zutaten:

Zutaten:

200 g Rhabarber
25 g brauner Zucker
1 TL Curry
100 ml Reisessig
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept kann auch mit tiefgekühltem Rhabarber zubereitet werden.