

Rhabarber-Konfitüre – mal ganz ohne Beeren

Zutaten:

500 g Rhabarber, dünne, möglichst rote Stängel
350 g Gelierzucker
1 dl Orangensaft, frisch gepresst

Nach Belieben wenig Vanille-Mark, frisch geriebener Ingwer oder etwas abgeriebene Schale einer Bio-Orange zum Aromatisieren der Konfitüre

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, längs halbieren und in ca. ½ cm kleine Stücklein schneiden. Die Rhabarber-Stücklein mit dem Gelierzucker in eine Schüssel geben und gut mischen, den Orangensaft dazugeben und alles zusammen ca. 1 Stunde lang ziehen lassen.

Wer mag, gibt zum Aromatisieren der Konfitüre noch wahlweise etwas Vanille-Mark, etwas frisch geriebenen Ingwer oder etwas abgeriebene Schale einer Bio-Orange dazu.

Achtung: Vorsichtig aromatisieren, damit der feine Geschmack des Rhabarbers nicht überdeckt wird. Danach alles zusammen in einer Pfanne aufkochen und ca. 6 Min. lang sprudelnd kochen lassen. Dann in zuvor sterilisierte Konfitüren-Gläser abfüllen.
