

Rhabarber-Chutney

Zutaten

- 500 g Rhabarber, ungeschält in Stücklein geschnitten
- 40 g Zucker
- 0,75 dl Weisswein
- 1 EL Dijon-Senf
- 0,5 dl frisch gepresster Orangensaft
- 0,4 dl weisser Balsamico
- 10 g frisch geriebener Ingwer, ganz fein gehackt oder geraffelt
- ½ Sternanis
- 1 kleines Stück getrockneter Chili
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Zucker in eine Pfanne hellbraun karamellisieren. Den Senf im Weisswein auflösen. Den karamellisierten Zucker mit Essig und dem Orangensaft ablöschen.

Dann den Wein, den Ingwer, den Sternanis und den Chili zugeben und die Flüssigkeit einkochen lassen bis nur noch wenig davon übrigbleibt.

Die Rhabarber-Stücke zugeben. Und diese zugedeckt auf kleinem Feuer weichkochen. Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Zu grilliertem oder gebratenem Fleisch servieren.