

Zutaten:

500 g Rhabarber
1 kleinen Apfel
150 g Erdbeeren
250 g Zwiebeln
20 g Ingwer
100 g Sultaninen
200 g Zucker
100 ml Weißweinessig
1 TL Koriander gemahlen
1 Prise Nelkenpulver
1 EL Senfkörner
1 ½ TL Salz
½ TL Cayenne-Pfeffer
1 TL Zimt

Tipp:

Lecker zu Gegrilltem, kaltem Braten oder Käse.

Rhabarber-Erdbeer Chutney

Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und würfeln. Apfel fein würfeln oder raspeln. Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Zwiebeln pellen und fein hacken. Ingwer sehr fein hacken.

Alles zusammen mit Zucker, Weißweinessig, Koriander, Nelkenpulver, Senfkörner, Salz und Cayenne-Pfeffer in einen weiten Topf geben und ca. 30 min kochen, gelegentlich umrühren.

Mit Zimt Abschmecken und in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*