

## 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!*