

# Rhabarber-Chutney

## Zutaten:

250 g frischen Rhabarber  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 kleinen Apfel (z.B. Braeburn)  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Senf  
50 ml Apfelessig  
50 ml Wasser



## Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und in Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel fein hacken.

Rhabarber, Apfel, Knoblauch und die Zwiebel mit den restlichen Zutaten in einem Kochtopf ca. 30 Minuten köcheln lassen und dabei gelegentlich umrühren.

## Guten Appetit!

Chutneys gelten bei uns mittlerweile als Marmelade 2.0. Die würzigen, teils süß-sauren aber mitunter auch scharf-pikanten püreeartigen Saucen stammen ursprünglich aus der indischen Küche.

Dort gibt es zu fast jeder Mahlzeit Chutney. Die Engländer brachten die Chutneys nach Europa und sorgten durch das "Einmachen" in Gläser dafür, dass die Chutneys länger haltbar blieben.

Bei der Zubereitung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Wer mal ein Chutney aus regionalen Zutaten zubereiten möchten, für den haben wir hier das passende Rezept.



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)