

Rhabarber | Yuzu | Physalis | Gelber Amazonas Chili | Chutney

Dauer: 45 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten für ca. 700 g Chutney:

Equipment:

- 1 eher flachen Topf
- 1 Schneebesen

Gewürze & Zutaten für den Rhabarbersud:

- Rhabarberschalen (von den 400 g Rhabarber)
- etwas Zitronengras
- 250 ml Weißwein
- 30 G frischen Ingwer, fein geschnitten
- 50 G Zucker

Gewürze & Zutaten:

- 400 G Rhabarber, frisch
- 130 G Zucker
- 50 ml Yuzu-Essig
- 30 ml Yuzu-Saft
- 200 ml Rhabarbersud (siehe unten)
- 2 EL Speisestärke
- 70 G Physalis, in 3 mm Scheiben geschnitten
- 1 EL gelber Amazonas Chili (getr.), zerstoßen

Zubereitung

- Zunächst die Rhabarberstangen schälen und die Enden abschneiden. Aus den Schalen mit den angegebenen
- 1 Zutaten einen Sud aufsetzen, wie einen Tee etwa 30 Minuten sieden lassen und dann durch ein feines Sieb passieren.
- 2 Den geschälten Rhabarber in ca. 0,5 cm breite Stücke schneiden.
- In einem eher flachen Topf mit ausreichend Grundfläche den Zucker erhitzen, bis er zu goldenem Karamell
- 3 wird. Sofort mit dem Essig und dem Yuzusaft ablöschen und etwa 200 ml Rhabarbersud angießen und aufkochen.
- Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser anrühren und mit einem Schneebesen langsam in die kochende
- 4 Flüssigkeit einschwingen, bis der Sud recht dickflüssig abgebunden ist. Nun die Hitze reduzieren, sodass der Sud nur noch leicht köchelt.

-
- 5 Nun die Physalis, den Rhabarber und den gelben Amazonas Chili zugeben, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Nach etwa 10 Minuten kalt stellen.
-

- 6 Tipp: Das Chutney vorsichtshalber etwas dickflüssiger binden, bzw. einkochen, da die Früchte nach dem Erkalten etwas nachwässern. Außerdem kann man ein zu dickes Chutney mit etwas Rhabarbersud oder Wasser wieder verdünnen. Übrigens je „trockener“, also fester, das Chutney, umso länger ist es haltbar! (2 Wochen im Kühlschrank).
-

- 7 Passt zu: Meeresfrüchten, asiatischen Fisch- und Reisgerichten, Schwein, Huhn, Pute, Burrata und Spargel