# Rhabarber-Chutney

Ein Rhabarber Chutney ist einfach und schnell zubereitet. Alle Zutaten werden zusammen in einem Topf gut eine halbe Stunde geköchelt. Dann auskühlen lassen und fertig ist das Chutney. Man kann es auch variieren, z.B. mit Sultaninen oder wenig Nelkenpulver, doch auch in dieser einfachen Form schmeckt es ausgezeichnet.

Es passt sehr gut zu rezentem Käse, auch zu Geräuchertem, Lammfleisch oder Wild. Es lässt sich gut im Kühlschrank ein paar Tage aufbewahren.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250g | Rhabarber |
| 70g | rote Zwiebel |
| 1 | kleine Knoblauchzehe |
| 70g | Apfel |
| 60g | Rohzucker |
| 1/2Tl | Salz |
| 1/2Tl | Zimt |
| 1TL | Senf |
| 0.5dl | Apfel-Balsamessig (oder milder Obstessig) |
| 0.5dl | Wasser |

## Zubereitung

Rhabarberstängel auf der Aussenseite mit dem Sparschäler schälen. Die Haut auf der Innenseite lässt sich gut von Hand abziehen. Stängel zu knapp 1cm dicken Stücken schneiden.

Zwiebel längs zur Schale vierteln und zu dünnen Scheiben schneiden, Knoblauch klein hacken. Apfel ohne zu schälen zu Schnitzen schneiden, Kerngehäuse herausschneiden

und die Schnitze zu dünnen Scheibchen schneiden (Apfel erst zum Schluss rüsten, damit er nicht anläuft).

Alles zusammen in eine Pfanne geben und mit dem Zucker vermischen. Salz, Senf und Zimt zugeben, Balsamico und Wasser zugiessen. 30 Minuten köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren. Auskühlen lassen und geniessen.