



## rhabarber chutney

### **zutaten**

300 g Rhabarber  
170 g Gelierzucker 2:1  
1 mittelgroße rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 rote Peperoni  
2 EL Olivenöl  
60 g Tomatenmark  
50 ml Weißwein  
1 TL Weißweinessig  
1 Zweig frischer Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Prise Salz

### **zubereitung**

Den Rhabarber putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Gelierzucker in einer Schüssel vermengen und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Peperoni entkernen und fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten. Peperoni zugeben und kurz mitschwitzen.

Das Tomatenmark unterrühren und ebenfalls kurz erhitzen. Rhabarber dazugeben und mit Weißwein und Essig bei mittlerer Hitze ablöschen.

Rosmarin hacken, Thymianblättchen vom Zweig zupfen und mit dem Salz zum Chutney geben. Das Ganze ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen und immer wieder umrühren.

In mit heißem Wasser ausgespülte Einmachgläser geben und sofort verschließen.

Das Chutney passt hervorragend zu würzigem Grillfleisch und kräftigem Käse.

