



RHABARBERKOMPOTT

4 Gläser à 250 ml

ZUTATEN

1 kg Rhabarber
200 g Zucker
evtl. Wasser

ZUBEREITUNG

Rhabarberstangen waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit dem Zucker vermischt dicht in Gläser füllen und 3 Stunden ziehen lassen. Dabei geben die Früchte bereits Flüssigkeit ab. Danach noch so viel Wasser zugeben, dass die Gläser bis 2 cm unter den Rand gefüllt sind. Die Gläser verschließen und im Einkochtopf 20–30 Minuten bei 80 °C oder im Backrohr bei 180 °C einkochen (→Seite 55).

TIPP

Sollte das Rhabarberkompott einmal „zerfallen“, kann es püriert und als Rhabarbermus zu Kaiserschmarren, Topfenknödeln, aber auch zu pikanten Gerichten serviert werden.