



© N. Prey

Rätsel

- frisch erntet man mich von April bis Juni
- ich bin eigentlich ein Gemüse
- ich wachse über der Erde
- bin ich fasrig, dann solltest du mir die Fäden ziehen
- ich schmecke herb-säuerlich
- du solltest mich nur gekocht verzehren
- meine Blätter können bis zu 1,5 m breit werden
- ich enthalte viel Oxalsäure, je älter ich werde, umso mehr
- die Säure sitzt vor allem in den Blättern
- ich habe rot- oder grünfleischige Stiele
- ab 24.6. sollte ich nicht mehr geerntet werden

Auflösung: Rhabarber

Rhabarber-Erdbeer-Chutney

Zutaten: 500 g Rhabarber, 300 g Erdbeeren*, 200 g Äpfel, 300 g Zwiebeln, 1 Stück Ingwer (4 cm), 2-3 kleinere Chilischoten, Saft ½ Zitrone, 170 g Zucker, 200 ml Apfelessig, 100 ml Wasser, 1 TL grüne Pfefferkörner, 1 Zimtstange, ½ TL Salz, 1 TL scharfer Senf

Zubereitung: Rhabarber waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren und Äpfel waschen und klein schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken. Chilischoten in feine Ringe schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren. Zwiebeln und Ingwer dazugeben, mit Essig und Wasser ablöschen. Zimtstange, Pfefferkörner und Zitronensaft in den Topf geben, unter Rühren langsam zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Rhabarber, Erdbeeren und Äpfel dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney dickflüssig ist. Mit Salz und Senf abschmecken. Heiß in saubere Gläser füllen und verschließen. Das Chutney ca. 3 bis 4 Wochen stehen lassen, damit sich der Geschmack gut entfaltet. Die Haltbarkeit beträgt ca. 3 bis 4 Monate.

Das Chutney passt gut zu würzigem Käse und gegrilltem Fisch.

Tipp für den Sommer: Statt Erdbeeren schmecken auch Kirschen sehr gut.

* Die heimische Erdbeersaison startet demnächst.