

Rhabarber-Kompott

Zutaten für ca. 4 Personen:

500 g	Rhabarber	½	Zimt
125 ml	Weißwein	1	Sternanis
125 ml	Apfelsaft	½	Vanilleschote
100 g	Zucker	evtl.	
100 g	Himbeeren, frisch oder tiefgefroren	200 g	Erdbeeren

Zubereitung:

- Rhabarber putzen, waschen und die faserige Haut (bzw. Schale) abziehen.
Schräg in 1-2 cm große Stücke schneiden.
Werden die Sorten Erdbeer- bzw. Himbeerrhabarber verwendet, dann muss die Haut (bzw. Schale) nicht abgezogen werden.
- Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
- Rhabarberschalen (und eventuelle Abschnitte) mit Weißwein, Apfelsaft, Zucker, Himbeeren und Gewürzen aufkochen.
15-20 Minuten köcheln lassen und anschließend passieren.
- Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen.
- Rhabarberstücke zufügen, einmal aufkochen und dann auskühlen lassen.
Die Rhabarberstücke sollen nicht zerfallen.
- Je nach Saison:
In das ausgekühlte Kompott einige halbierte Erdbeeren einschwenken.