

Rhabarberkompott

Zutaten für ca. 4 Personen:

500 g Rhabarber
125 g Weißwein oder Traubensaft
125 g Apfelsaft
100 g Zucker
100 g Himbeeren – frisch oder TK
½ Zimtstange, 1 Sternanis, ½ Vanilleschote
evtl. 100 bis 200 g Erdbeeren

Zubereitung:

1. 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.
2. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausgekratzt.
3. Rhabarberschalen (und eventuelle Abschnitte) mit Weißwein, Apfelsaft, Zucker, Himbeeren und Gewürzen aufkochen.
20 Minuten köcheln lassen und anschließend passieren.
4. Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen.
5. Rhabarberstücke zufügen, einmal aufkochen und dann auskühlen lassen.
Die Rhabarberstücke sollen nicht zerfallen.
6. Je nach Saison:
Unter das ausgekühlte Kompott einige halbierte oder geviertelte Erdbeeren heben.