



Fruchtig-scharfes Rhabarber Chutney

Zutaten für 1-2 Einweckgläser

- Etwas Olivenöl
- 350 g Rhabarberstangen
- 100 g getrocknete Aprikosen | Die Aprikosen sollten schön weich sein. Ich benutze so genannte "Soft-Aprikosen"
- 150 ml Orangensaft | entspricht dem Saft von 1-2 Orangen
- 1 EL Miso-Paste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel oder eine halbe Zwiebel | ca. 45 g
- 1 halbe Chilischote | wer es scharf mag nimmt eine ganze Chili
- 3 EL Agavendicksaft
- 1 Prise Salz
- 2 EL Rote Bete Saft | zum Beispiel von eingelegter Roter Bete
- 4 Zweige Zitronenthymian

Tipp: Zitronenthymian verfeinert nicht nur dieses süß-scharfe Chutney, sondern eignet sich auch hervorragend zum Veredeln von Salaten, zum Würzen von gebratenem Sommergemüse oder als Highlight in spritzigen Schorlen. Daher habe ich immer etwas Zitronenthymian in einem großen Topf auf meinem Balkon. Er liebt Sonne und muss regelmäßig gegossen werden, ist sonst aber weitgehend anspruchslos. Daher kann ich jedem nur raten, die feinblättrige Pflanze auf dem Balkon oder im Garten zu haben und sich von dem zitronig-ätherischen Geschmack verzaubern zu lassen.

Zubereitung (ca. 25-30 Minuten)

1. Rhabarberstangen gut waschen.
2. Die Enden abschneiden und den Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Sollten die Stängel schon etwas hart oder holzig sein, bitte die "Fäden" aus dem Särgel ziehen, harte Stellen entfernen und/oder die Stängel zum Teil etwas schälen. Bei noch jungem Rhabarber ist das aber nicht notwendig.
3. Soft-Aprikosen klein schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Chilischote in feine Ringe schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchstücke kurz anschwitzen. Rhabarber und Softaprikosen dazu geben und nach etwa 2 Minuten mit 1 EL Agavendicksaft karamellisieren lassen. Nach weiteren 3 Minuten mit dem Saft von 1-2 Orangen ablöschen. Chiliröllchen unterrühren und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren und nach etwa 5 Minuten Kochzeit nochmals 2 EL Agavendicksaft und die Miso-Paste einrühren. Die Gesamt-Kochzeit beträgt in etwa 10-12 Minuten. Am Ende der Kochzeit rühre ich 1-2 EL Rote Bete-Saft ein, damit das Chutney eine tolle orange-rote Farbe bekommt.
5. Herd abschalten, Zitronenthymian ohne harte Stängel-Teile klein hacken und einrühren. Chutney nun noch etwa 5 Minuten ohne Hitze bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Chutney mit einer kleinen Prise Salz abschmecken. In 1-2 Einweckgläsern verschlossen und im Kühlschrank gelagert, hält das Chutney mindestens 2 Wochen.

Tipp: Das Chutney ist ein toller Dipp für Gemüse, ist aber auch köstlich auf Pumpernickel. Außerdem passt das Chutney besonders gut zu veganen Buletten. Hier geht es zu meinen köstlichen [Grünkern-Bohnen-Laibchen](#), die hervorragend dazu passen.