

## Rhabarber Chutney

---

Für 1 Gläsli Chutney (man kann gut gleich 2 Gläser herstellen)

### Zutaten

- 250g Rhabarber
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 kleiner Apfel (z.B. Braeburn)
- 60g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Senf
- 0.5 dl Apfelessig
- 0.5 dl Wasser

### Zubereitung

Die Rhabarberstangen schälen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.

Den Apfel entkernen und in Würfel schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

Mit den restlichen Zutaten in einem Kochtopf ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Gelegentlich umrühren.

Und fertig ist das Rhabarber-Chutney!

Tipp: Knoblauch kann auch weggelassen werden.

Passt gut zu einem Apéro-Plättli und Käse.

