



# Gewürz-Rhabarberkompott

🕒 20–25 Min   

## Zubereitung

- 1 Zunächst muss der Rhabarber gründlich gewaschen werden. Die holzigen Enden werden abgeschnitten. Wird der Rhabarber nicht geschält, erhält das fertige Kompott eine schöne rote Färbung.
- 2 Im nächsten Schritt wird der Rhabarber in kleine Stücke geschnitten, etwa 2 cm groß. Dann wird das Wasser mit Zucker, den Gewürznelken, Cardamom, gemahlenen Ingwer und der Zimtstange zum Kochen gebracht. Einmal zum Aufkochen bringen und dann die Gewürze entfernen.
- 3 Nun die Rhabarberstücke und das Vanillemark aus der Schote einrühren und weich kochen lassen. Immer wieder umrühren und überprüfen, ob die Stücke weich sind.
- 4 Anschließend ziehen und auskühlen lassen. Bei Bedarf kann noch nachgesüßt werden.

## Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Rhabarber
100 g	Kristallzucker
100 ml	Wasser
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 Stk.	♦ Zimt ganz
2 Stk.	♦ Nelken ganz
3 Stk.	♦ Cardamom ganz
0.5 TL	♦ Ingwer gemahlen

