

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 für 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	Bio Ingwer gemahlen