



## ERDBEER- RHABARBER-CHUTNEY

### ZUTATEN

- 2 Stangen Rhabarber
- ½ Tasse Erdbeeren
- 1 TL Ghee
- ¼ EL Ingwer fein gemahlen
- ¼ TL schwarzer Pfeffer gemahlen
- ½ TL Kardamom
- ¼ TL Zimt gemahlen
- 1 MSP. Nelken gemahlen
- 2 EL Wasser (bei Bedarf, Erdbeeren sind sehr wässrig)

4x



### ZUBEREITUNG

- Rhabarber schälen, Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Das Ghee erhitzen, dann den Ingwer sowie die gemahlene Gewürze kurz anschwitzen.
- Jetzt die Rhabarberstücke und die Erdbeeren hinzugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten kochen lassen. (Bei Bedarf 1-2 EL Wasser dazugeben).
- Dann weiter bei mittlerer Temperatur, unter gelegentlichem Umrühren, das Ganze weichköcheln.

### TIPP:

Dieses Chutney kann auch mit jedem Obst der Saison, z.B. Birnen, Marillen, Zwetschken, Kirschen, Äpfel, usw. zubereitet werden.

Chutneys runden jede Mahlzeit ab.