

Pikanter Rhabarber

Zutaten:

- 2 Stangen Rhabarber
- 2 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 1-2 EL Zucker
- 1-2 EL Honig
- 100 ml Weißwein
- Butterschmalz

Rhabarber schälen und in feine Scheiben schneiden. Grünen Pfeffer grob hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rhabarber kurz anbraten. Die Hitze reduzieren und den Rhabarber etwa 3 Minuten schmoren. Dabei etwas Zucker, Weißwein und den grünen Pfeffer hinzufügen. Zum Schluss den Honig unterrühren.

Der Rhabarber sollte nicht zu süß, aber auch nicht zu sauer sein. Er passt als schnelles Chutney zu Wild- und Grillgerichten.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 18.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen