Rezept

Rhabarberkompott

Zutaten für ca. 2-3 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- 2-3 Stangen Rhabarber
- ¼ L Wasser
- 100g Zucker
- 1 Prise Vanillezucker
- 1 Stück Zitronenschale

Den Rhabarber gut waschen und in ca. 1 bis 2 cm lange Stückchen schneiden. Das Wasser mit dem Zucker und etwas Vanillezucker, sowie der Zitronenschale (oder Orangenschale) gut verrühren und aufkochen

Darin dann die Rhabarberstückchen einmal kurz aufkochen lassen. (Evtl. vereinzelte dickere Stückchen einen Moment länger köcheln lassen, sie dürfen aber nicht zerfallen).

Fertig ist unser Rhabarberkompott. Gern kann es nun mit Vanillepudding oder Vanillesauce serviert werden. Ein Blatt Minze dazu dekorieren.

Guten Appetit!

KW20_Rhabarberkompott.pdf