



## Rhabarberkompott

Rhabarberkompott schmeckt dank seiner Säure an warmen Tagen besonders erfrischend. Nach dem Auskühlen ist die Konsistenz genau richtig. Die Himbeeren sind wichtig für das Aroma!

### Zutaten:

1 kg Rhabarber, 1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt, 200 g Kristallzucker, 1 Handvoll frische oder TK-Himbeeren, 125 ml Riesling, evtl. frische Himbeeren, evtl. frische Minze

### Zubereitung:

Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden. Rhabarberschalen in einem Topf mit Vanilleschote und -mark, Kristallzucker, Himbeeren und Wein einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, ca. 10 Minuten stehen lassen.

Rhabarbersud durch ein Sieb in einen Topf, in dem der Rhabarber Platz hat, abseihen. Rhabarberstücke dazugeben, umrühren, einmal kurz (!) aufkochen lassen, vom Herd nehmen.

Bei Zimmertemperatur ganz auskühlen lassen. Evtl. mit Himbeeren und fein geschnittener Minze garnieren.

### Variante

Für den Vorrat lässt sich Rhabarber nur in Form von Püree oder Marmelade konservieren: Dafür die Stangen schälen, alle Zutaten mit 250 ml Riesling aufkochen, weich kochen. Vanilleschote entfernen, mit dem Mixstab pürieren (nicht passieren!) und heiß in Rexgläser abfüllen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Für Rhabarbermarmelade Gelierzucker statt Kristallzucker verwenden.

### Tipp:

Mit Vanilleeis servieren.