

RHABARBER- KOMPOTT

Pimp your breakfast!

Dieses einfache Rhabarberkompott ist ein echtes Allroundtalent: fruchtig, leicht süß und vielseitig einsetzbar.

Ob klassisch als Dessert, auf frischem Brot oder als besondere Note in einer selbstgemachten Limonade – dieses Gericht zeigt, wie unkompliziert und gleichzeitig raffiniert Frühlingsküche sein kann.



ZUBEREITUNG:

1. Rhabarber in kleine Stücke schneiden, einzuckern, Anis, Zimtstange und Vanille dazugeben und dann für 30 min ziehen lassen
2. Zitronenabrieb nach belieben dazugeben, Zitrone danach halbieren und den Saft auspressen, dann nochmal 30 min ziehen lassen
3. Den Saft vom Rhabarber in einer extra Schüssel auffangen (Sieb benutzen). Dann mit 2 EL Stärke vermischen/durchrühren. Danach kommt der Saft wieder zum Rhabarber, so lässt sich die Stärke besser einarbeiten.
4. 1x aufkochen und 10 min ziehen lassen

Schmeckt super auf Brot mit Joghurt oder Frischkäse. Wer's süßer mag, zusätzlich mit Honig beträufeln..

Auch super als Eistee: einfach eiskaltes Sprudelwasser mit einem Löffel des Kompotts mischen und genießen!



Zutaten:

- 👤 Für 2 Personen
- > 200 g Rhabarber
- > ca. 70 g Zucker
- > ½ Zitrone
- > Vanille
- > Etwas Speisestärke
- > Zimtstange, Anis



QR-Code scannen,
um zum Kochvideo zu gelangen