

Rezeptblock

von Küchenchef Fabian Wallner

„Süßer Rhabarber“

Zutaten:

- 1 Stange Rhabarber geschält
- 50g Zucker
- 40g Himbeermark oder 60 ml Himbeersaft
- etwas gemahlene Vanilleschote



Zubereitung:

Zucker in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, mit Himbeermark ablöschen und etwas Wasser zugeben. Den in Stücke geschnittenen Rhabarber mit der Vanille in den Topf geben. Den Topf mit einem Deckel schließen und bei niedriger Temperatur zwischen 5 und 10 Minuten dünsten. Mit der Messerprobe den Rhabarber testen.

Tipp:

Sie können den „Süßen Rhabarber“ heiß und kalt genießen!
Ein cremiges Eis, z.B., Vanille oder Tonkabohne runden das süße Erlebnis ab.

Viel Spaß beim Schlemmen!

gez.
Fabian Wallner, Küchenchef