

Eingemachter Rhabarber mit Himbeere & Vanille



Das Einwecken geht weiter...

Auch die Rhabarbersaison geht zu Ende. Zeit das fein-säuerliche Gemüse raffiniert für winterliche Vorräte einzuwecken. Ich habe eine Kombination gewählt, die ich von Cocktails kenne. Rhabarber, Himbeere und Limettenschale. Dazu noch etwas Vanille. Zitronengras oder Tonkabohne hätte mir auch gut gefallen, bin dann aber doch Nahe am Cocktailrezept geblieben.

Die Gläser halten sich locker bis zum Winter. Und dann freu ich mich, wenn ich aus dem Vorratskeller ein Weckglas Rhababer hole. Dazu gibt`s dann vielleicht Vanilleeis & ofenfrischen Pfitzauf. Mal schauen.

Schon gewusst?

1. Rhabarber ist botanisch gesehen ein Gemüse, kein Obst.
2. Ursprünglich stammt Rhabarber angeblich aus China (meinen habe ich allerdings in Fellbach gekauft)
3. Bei uns in Deutschland gibt es Rhabarber seit etwa 150 Jahren (meiner war ganz frisch)
4. Am 24.6. sollte Rhabarber nicht mehr geerntet werden (er muss sich erholen)
5. Die Blätter des Rhabarbers darf man nicht essen, denn sie enthalten eine hohe Konzentration an Oxalsäure (und davon sollte nicht zuviel gegessen werden.)

Alles gewusst?

Hier die Rezeptur für "**Eingemachter Rhabarber mit Himbeere & Vanille**":

Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 100 g Himbeeren
- 160 g Zucker
- 4 Schalenstreifen Biolimette
- Vanillestange

Zubereitung

Rhabarberstangen waschen und die Haut der Stangen mit einem Messer sehr dünn abziehen. Die geschälten Stangen schräg in 2-3 cm Stücke schneiden.

Die Einmachgläser mit heißem Wasser ausspülen. Die frischen Himbeeren in die Gläser verteilen.

In einem Topf 850 ml Wasser mit 150 g Zucker, Mark einer Vanillestange, 4 Limettenschalenstreifen und dem Saft der Limette zum Kochen bringen.

Die ausgekratzte Vanillestange in vier Stücke schneiden und auch zugeben.

Nun die Rhabarberstücke zugeben und einmal schnell aufkochen. Sobald alles kocht, den Topf beiseite stellen.

Die Rhabarberstücke mit einem Sieblöffel herausnehmen und in die Einmachgläser füllen.

Einmachflüssigkeit nochmal kurz aufkochen und heiß in die Gläser verteilen. Mit Deckel verschließen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Tipp: Statt der Kombination „Vanillestange & Limette“ passt auch „Tonkabohne & Zitronengras“ sehr gut.

