

Rhabarbersenf

Da die Grillsaison begonnen hat und wir mitten in der Rhabarbersaison sind, gibt es heute etwas Spezielles zum Nachmachen. Trommle deine Familie zusammen und es kann los gehen!



Du brauchst für 9 normale Marmeladengläser (à 200ml):

- Etwa 1,5kg Rhabarber
- 1 Pack extra Gelierzucker 2:1 (findest du in jedem Supermarkt)
- 1 Messerspitze Zimt
- 50ml Rotweinessig
- Halber Teelöffel Chiliflocken
- 300g Senf

1. Rhabarber putzen, die Stielenden und Blattansätze entfernen. Rhabarberstangen abziehen, abspülen, abtropfen lassen. 1kg abwiegen und in möglichst dünnen Scheiben schneiden. Die Rhabarberscheiben in einer grossen Schüssel mit dem Gelierzucker und Zimt gut verrühren. Das Ganze zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Rhabarbermasse mit dem entstandenen Saft in einem grossen Kochtopf mit dem Rotweinessig und Chiliflocken unterrühren. Bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Zutaten unter ständigem Rühren mindestens drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf anschliessend vom Herd nehmen.
3. Den Senf sofort unter die heisse Rhabarbermasse rühren und gleich randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser gut verschliessen und umgedreht, fünf Minuten auf den Deckel ziehen lassen.

Wie du unschwer erkennen kannst sind 9 Gläser sehr wahrscheinlich viel zu viel für deine Familie. Sicherlich haben deine Nachbarn Freude daran, wenn du ein Glas, mit einem selbstgebastelten und beschrifteten Etikette, vor ihrer Türe stellst. Oder ihr macht einfach weniger Gläser und benützt dafür auch weniger Zutaten 😊

Vergiss nicht ein Foto von eurem Werk an serise@gmx.ch zu schicken!



So sieht es am Schluss aus.



Der selbergemachte Senf passt zu jedem Fleisch, Gemüse und Brot.

Guten Appetit! 😊