

Rhabarberrelish

Zutaten:

500 g Rhabarber

1 Apfel

1 Birne

150 ml Rotweinessig

120 g braunen Rohrzucker

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3 getrocknete Zwetschken (oder Feigen)

4 gestoßene Wacholderbeeren

je ein kräftige Prise Salz und Pfeffer



Den Rhabarber waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Den Apfel und die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.
Die Zwiebel ebenfalls schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Knoblauchzehen fein hacken, die Zwetschken in kleine Würfel schneiden, die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und alles mit Zucker und Rotweinessig vermischen.

Unter gelegentlichem Rühren etwa eine Stunde einkochen

Noch heiß in sterile Gläser füllen.