



## Rhabarber mit Rote Bete als Chutney

**Zutaten für 6 Gläschen    Zubereitungszeit ca. 30 Min.**

500 bis 700 g Rote Bete	Rote Bete schälen und in feine Streifen schneiden.
ca. 500 g Rhabarber	Den Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stücke schneiden.
1 Zwiebel	Zwiebel,
2 Knoblauchzehen	Knoblauch und
2 bis 3 fingergroße Stücke Ingwer	Ingwer schälen und fein hacken.
1 EL Öl	Alles zusammen im Öl andünsten, dabei rühren.
150 ml Balsamico Bianco	Nach ca. 10 Minuten
Essig	Essig und
150 g Zucker	Zucker,
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
Orangenschale von 1/4 Orange,	und die restlichen Gewürze dazu geben.
Piment, etwas Zimt.	

Alles bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis die Masse die Konsistenz von dicker Marmelade hat, circa 30 bis 45 Minuten.  
Heiß in vorbereitete Gläser füllen.  
Die Gläschen umdrehen und auf dem Kopf abkühlen lassen.

Schmeckt gut zu Getreide, Kartoffeln und Käse.