

Zutaten

- 800 g Rhabarber
- 100 g Zucker
- 0,2 l Apfelsaft
- 0,2 l Weißwein
- 1 Vanillestange
- 1 kleine Zimtstange, 2 Nelken
- etwas angerührte Speisestärke

Dessert

Rhabarber-Vanille-Kompott

Entdecken Sie unser köstliches Rhabarber-Vanille-Kompott! Einfach nachzukochen und perfekt für jeden Anlass. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Den Rhabarber schälen, dafür mit einer Messerspitze die Sehnen der Länge nach entfernen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, mit dem Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen. Gewürze, das Mark der ausgekratzten Vanilleschoten sowie die Schote selber, und die Rhabarbersehnen hinzugeben. Für 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann passieren. Den geschälten Rhabarber in dünne Scheiben schneiden und mit dem reduzierten Saft aufkochen, bis der Rhabarber weich ist, dann mit der angerührten Speisestärke abbinden.