

## Süss, sauer und viel Charakter: Der Rhabarber!

### Die Pflanze

Die Rhabarber ist eine mehrjährige Pflanze. Erst ab dem dritten Standjahr darf das erste Mal geerntet werden. Ab dem vierten Jahr ist die Pflanze voll ausgebildet und erlaubt grosszügiges Ausbrechen der beliebten Stängel. Durch den Winter verschwindet die Pflanze vollständig, doch schon im Februar beginnt die sie wieder auszutreiben. Aber Achtung: Nicht zu viel und nicht nach Mitte Juni ernten, denn die Pflanze muss sich durch den Sommer wieder regenerieren.



**Achtung: Nur für geduldige, sorgfältige und nachhaltige Produzenten geeignet! Rhabarber über Jahrzehnte pflegen und ernten braucht viele Geduld und Wissen.**

**Verwendung:** Kuchen, Torten, Aufläufe, Cremes, Konfitüren und Kompott sind wohl die meisten und beliebtesten Verwendungsarten. Rhabarber ergibt aber auch ganz rassige, süsstaure Chutneys oder passt sehr gut in eine Sauce zu Fleisch- oder Geflügel.

Der rotstielige Rhabarber, der heute kultiviert wird, ist leicht herb, sauer mit einem feinen Himbeeraroma. Der Stängel muss nicht zwingend, kann aber geschält werden. Unser Tipp: Schälen Sie die Stängel, denn in der Schale befindet sich die Hauptmenge an Oxalsäure. Der Rhabarber sehr viele gesunde Vitamine und Mineralstoffe.

### Süßes Rhabarber-Kompott – unser Rezept für Sie!

Rund 200 Gramm Zucker mit wenig Wasser in eine Pfanne geben und schön goldbraun karamellisieren. Zwei Liter Wasser dazu schütten und aufkochen lassen. Eine halbe Bio-Zitrone auspressen, den Saft und die ausgepresste Zitronenschale hinzugeben. Eine Vanille-Stange mit dem Messer halbieren, auskratzen und beides in das Zuckerwasser legen. Den Rhabarber schälen, in Fingerbreite Würfel schneiden, dazugeben und rund 10 Minuten köcheln lassen. Bevor die Rhabarberstücke ganz gar sind, die Pfanne vom Herd nehmen und ein paar Minuten nachziehen lassen. Das Kompott passt vorzüglich zu Vanille-Glace.