# Rhabarber-Vanille-Kompott

Mit diesem Rezept geht es in den Frühling. Rhabarber-Vanille-Kompott kombiniert den herben Geschmack des Rhabarbers mit sanftem Vanillearoma.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Rhabarber |
| 320 g | Zucker |
| 4 Stk. | Sternanis |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 300 ml | Apfelsaft |
| 200 ml | Weißwein |
| 100 ml | Johannisbeerlikör |
| 4 EL | Maisstärke |

## Zubereitung

1. Für Rhabarber-Vanille-Kompott den Rhabarber reinigen und abschälen. Anschließend in feine Stücke hacken.

2. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Das Mark der Vanilleschote gemeinsam mit der Schote, Zucker und Weißwein in einen Topf geben. Sternanis reinigen und in grobe Stücke schneiden.

3. Den schwarzen Johannisbeerlikör (Creme de Cassis) und Sternanis hinzufügen. Das Ganze aufkochen lassen.

4. Wasser und Maisstärke anrühren. Portionsweise in den kochenden Sud geben und stetig weiter rühren. Weitere 2 bis 3 Minuten köcheln. Rharbarberstücke hinzufügen und weiter köcheln. Nach 5 Minuten Sternanis wieder herausnehmen.

5. Anschließend das fertige Kompott in kleine Schälchen füllen und mit klein geschnittenem Sternanis dekorieren. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

## Tipp

Gemahlener Kardamom gibt diesem Rhabarber-Vanille-Kompott eine intensive und charakteristische Note.