

Omas Rhabarberkompott

Omas Rhabarberkompott ist ein Rezept, das mit seiner einfachen Zubereitung und fruchtig-säuerlichem Geschmack überzeugt. Ideal als Nachtisch oder Beilage zu warmen Süßspeisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Rhabarber (frischer roter)
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
80 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
125 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für **Omas Rhabarberkompott** die Rhabarberstangen gründlich waschen und bei Bedarf schälen, indem die faserige Haut von den Enden her abgezogen wird. Anschließend in etwa 3 cm lange, schräge Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Wasser mit Feinkristallzucker und Vanillezucker in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die vorbereiteten Rhabarberstücke in den Sud geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Danach die Hitze reduzieren und das Kompott einige Minuten zugedeckt ziehen lassen, bis der Rhabarber weich ist, aber noch seine Form behält und nicht zerfällt.

Tipp