Rhabarber-Kompott

Die kurze Erntezeit des Frühlingsgemüses kann man für ein leckeres Rhabarber-Kompott nutzen. Der säuerlich-herbe Geschmack wird bei diesem Rezept durch den Rohrzucker gemildert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

800 g	Rhabarber
200 ml	Wasser
80 g	Rohrzucker
1 Stk.	Zimtstange
5 Stk.	Nelken

Zubereitung

1. Das **Rhabarber-Kompott** schmeckt sowohl als Dessert, als auch als kleine Zwischenmahlzeit sehr gut. Hierfür zuerst die Schale entfernen und den Rhabarber in Stücke schneiden.

2. Anschließend so viel Wasser hinzugeben, bis der Rhabarber bedeckt ist. Zimt, Nelken und den Rohrzucker untermengen.

3. Die Mischung kurz aufkochen lassen und dann auf niedriger Stufe solange einkochen, bis der Rhabarber weich ist und fertig ist das Rhabarber-Kompott.

Tipp

Das Rhabarber-Kompott eignet sich auch als Beilage zum Kaiserschmarren.