



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Rhabarberkompott

ZUTATEN

400 g Erdbeerrhabarber
100 g brauner Zucker
1 Vanilleschote
100 ml Grenadine
400 ml Wasser
ggf. etwas Speisestärke

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber schälen und in 1 cm breite Rauten schneiden (Schale nicht wegwerfen!). Den Zucker im Topf karamellisieren, die Rhabarber-Schalen dazugeben, mit Wasser und Grenadine ablöschen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark ausschaben und mit der Schote in den Fond geben. Kurz köcheln lassen und passieren. Den Fond abbinden und kochend über die Rhabarber Rauten geben.