

Wochenmarkt:
Wohin mit all dem Rhabarber?



Rhabarberchutney (für 1 Glas)
350 g Rhabarber, 2 Zwiebeln (gehackt),
½ Chilischote (klein geschnitten),
1 Stück Ingwer (gehackt),
1 Knoblauchzehe (fein gehackt), Olivenöl,
40 g brauner Zucker, 3 EL Essig

Sich ausschließlich regional zu ernähren ist eine schöne Idee, praktisch aber leider unmöglich. Im Frühling kann man zumindest so tun, als gäben die deutschen Äcker so viel her, dass man Importe gar nicht braucht. Der Rhabarber zum Beispiel wächst und wächst. Es ist wie in England zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als eine durchschnittliche Familie sechsmal die Woche Rhabarber aß, wie sozialhistorische Studien belegen. Wenn man also Mitte April schon drei Rhabarberkuchen mit Eischaum gebacken hat, fragt man sich: Was kann man denn noch mit diesem Gemüse machen?

Weil der Rhabarber sauer ist, ist er eine gute Grundlage für ein Chutney. Rhabarberchutney wird in England zu

Schweinekoteletts gegessen, es passt auch gut zu Lamm und zu einem kräftigen Fisch wie der Makrele und zu einem kräftigen Ziegenkäse.

Um ein Chutney herzustellen, muss man nicht viel können: Zunächst schält man den Rhabarber, falls nötig (einige Sorten muss man nicht schälen). Man schneidet die Stängel in 2 cm lange Stücke. In einer Pfanne Zwiebeln, Chili, Ingwer, Knoblauch in Olivenöl einen Augenblick anschwitzen. Den Rhabarber dazugeben. Wenn er etwas Flüssigkeit abgegeben hat, nach ungefähr 10 Minuten, fügt man den Zucker hinzu und schmeckt mit Essig ab. Bei kleiner Hitze ungefähr 20 Minuten weiterköcheln lassen, bis das Chutney eine kompottartige Konsistenz hat.