

Rhabarber-Ragout

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rhabarber	400 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1 Esslöffel
Brauner Zucker	30 g
Zimtstangen	1 Stk.
Orangensaft / Orange Juice	250 ml

Zubereitung:

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, Zucker dazu. Orangensaft mit Zimt aufkochen, Rhabarber zugeben, ca. 5 Min. bissfest kochen. Rhabarber herausnehmen, Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, in den Saft rühren, kurz köcheln. Abkühlen lassen und Rhabarber untermischen. Ev. mit Erdbeeren oder Himbeeren verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1101-Rhabarber-Ragout.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at