

# Rezept des Monats

## Himbeer-Rhabarber Marmelade

### Selbst gekochte Marmelade...

...ist natürlich viel besser als gekaufte. Nicht nur, weil sie mit viel Liebe gekocht ist, sondern weil Sie auch selbst bestimmen können, was hineinkommt. Der Kreativität kann freien Lauf gelassen werden und die tollsten Kombinationen landen dabei im Glas. Meistens ist mir gekaufte Marmelade auch viel zu süß. Außerdem ist so ein selbst eingekochtes Gläschen ein tolles und beliebtes Mitbringsel bzw. Geschenk für Freunde und Familie.

### Rhabarber gehört einfach zum Frühling...

...aber ist definitiv nicht jedermanns Sache. Der Geschmack ist schon eigen. Aber richtig zubereitet ist dieses Gemüse eine Delikatesse.

Die Verwendung von Rhabarber entspricht ja auch eher der von Obst. Die roten oder grünen Stängel werden meist als fruchtiges Kompott, leckere Marmelade bzw. Konfitüre, Sirup oder als verführerischer Kuchen zubereitet. Und diese Rhabarber-Himbeer-Konfitüre wird auch allen „Nicht-Rhabarber-Fans“ schmecken, versprochen...

### ZUBEREITUNG

#### Vorbereitung

- Die Himbeeren in einem Topf kurz aufkochen lassen, sodass sie dabei zerfallen.
- Danach die heiße Masse durch ein Sieb streichen und den Saft in einem Gefäß darunter auffangen.

#### Konfitüre

- Die passierten Himbeeren mit allen weiteren Zutaten für die Konfitüre in einem Topf aufkochen. Für ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren.
- Nach Belieben fein pürieren.
- Anschließend die Gelierprobe machen.
- Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

Gutes Gelingen wünschen Ihnen  
Nathalie und die Lanersbacher Hof-Küchenmannschaft!

