



Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Das Rezept ist für **4-5** Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



750 g	Rhabarber
500 g	Erdbeeren
200 g	Erdbeerkonfitüre
1 EL	Maizena
3 EL	Wasser kalt, Zucker, nach Belieben
1 dl	Halbrahm
1 Päckli	Vanillezucker, Bourbon

1. Den Rhabarber waschen und je nach Qualität die Stangen wenn nötig abziehen. Dann in 3cm lange Stücke schneiden.

2. Die Erdbeeren ebenfalls waschen, rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. In eine Schüssel geben.

3. In einer Pfanne die Konfitüre bei milder Hitze verflüssigen. Den Rhabarber beifügen und zugedeckt 4-5 Minuten garen.

4. Inzwischen das Maizena mit dem kalten Wasser verrühren.

5. Die Rhabarberstücke mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und zu den Erdbeeren geben. Das angerührte Maizena in den Sud geben und einmal aufkochen lassen, wenn nötig, mit Zucker nachsüßen und den Sud über Rhabarber und Erdbeeren giessen. Auskühlen lassen.

6. Vor dem Servieren den Vanillezucker zum Halbrahm geben und diesen steif schlagen.

7. Das Kompott in Dessertschalen anrichten und je etwas geschlagenen Rahm draufgeben.