

Gartenbäuerinnen

Berchtesgadener Land · Traunstein



Tipps & Rezepte

Jetzt ist Rhabarber-Zeit!

Ein stattliche Erscheinung ist der Rhabarber. Zuhause ist er ursprünglich im Himalaya-Region. Über Russland kam er im 18. Jahrhundert auch nach Europa und ist nun in beinahe jedem Garten zu finden.

Obwohl Rhabarber eigentlich zu den Gemüsen zählt, wird er doch meist wie eine Frucht zubereitet. Rhabarber kann nur gekocht verzehrt werden - roh ist er ungeniessbar. Geerntet werden die je nach Sorte grünen oder rötlichen Blattstiele ab ca. Mitte April. Als letzten Erntetermin kann man sich den Johanni Tag (24. Juni) merken. Auf spätere Ernten sollte man verzichten, da sich der Oxalsäure-Wert in der Pflanze dann stark erhöht. Außerdem braucht der Rhabarber noch genug Blätter zum Kräfte sammeln für's nächste Jahr.

Schmeckt er nun süß oder sauer? Auf jeden Fall köstlich und erfrischend. Nicht nur Kuchen und Kompott lässt sich aus den Rhabarber-Stielen bereiten, auch leckere Mehlspeisen sind möglich. Probieren Sie doch mal.



Rhabarbercrumble

Zutaten für 4 Portionen

600 g Rhabarber
200 g Mehl
100 g kalte Butter
100 g Zucker
1Eßl Vanillezucker

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Form mit der Butter austreichen. Den Rhabarber waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden und in der Form verteilen. Das Mehl sieben und die Butter in Würfel schneiden. Anschließend Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker mischen und mit den Händen schnell zu Streuseln verreiben. Die Streusel über den Rhabarber geben und das Gericht im Ofen mindestens 45 min goldbraun backen.

Der Rhabarber Crumble schmeckt lauwarm oder kalt. Er braucht keine weitere Beigabe, verträgt sich aber bestens mit Schlagsahne, leicht aufgeschlagener Crème fraîche, Vanillesoße oder Vanilleeis.