



Rezeptidee der Woche

Original: Woche 19 / 2025
aktualisiert: Woche 20 / 2026

Rhabarber-Kompott, klassisch

500g	Rhabarber	
250ml	Rhabarbernektar	
150ml	Wasser	
2 EL	Honig	
1 Pck	Vanillesaucenpulver	

Zubereitung für ca. 4 Portionen:

Den Rhabarber waschen, putzen und in zwei cm lange Stücke schneiden.

In einem Topf Wasser & Rhabarber-Nektar zum kochen bringen. Den Rhabarber zugeben und kurz unter leichtem kochen garen. Dies geht sehr schnell...der Rhabarber zerfällt nach einigen Minuten. Mit einer Schaumkelle den Rhabarber herausnehmen. Den Honig zum Fond geben und mit dem angerührten Saucenpulver abbinden. Kurz aufkochen.

Den Fond im Kühlschrank oder im Tiefkühler etwas abkühlen lassen. Danach den Rhabarber unter den abgebundenen Fond geben.



Mein Tipp: Klassisch auch mit Apfelsaft statt Rhabarbernektar. Die Geschmackskombination Rhabarber-Honig-Vanille harmoniert sehr gut. Ergänzend dazu passt prima eine Kugel Erdbeereis oder Erdbeer Sorbet. Die Packung Saucenpulver von Biovegan ist für 400ml Flüssigkeit konzipiert. Ich lasse den Fond immer erst abkühlen, da in der kochend heißen Flüssigkeit der Rhabarber zerfallen würde.