



DV COOL
KOCHT!

Rhabarberkompott mit Vanilleeis

 für 4 Personen

Zutaten

800 g Rhabarber
1 Vanilleschote
50 g Zucker
2 TL Speisestärke
500 g Vanilleeis

Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und schälen. Dafür ein Küchenmesser am unteren Ende der Stange ansetzen, und die harten Faser nach oben hin abziehen. Den Rhabarber auf diese Weise schälen, bis sich keine Fäden mehr lösen. Dann in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. 1 Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauschaben. Schote und Mark mit Rhabarber und 50 g Zucker in einem breiten Topf mischen und 30 Min. stehen lassen.

Dann langsam bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. 2 TL Speisestärke und 2 El kaltes Wasser glattrühren, vorsichtig in den kochenden Rhabarber rühren und erneut gut aufkochen. Dabei nicht rühren, sondern den Topf ab und zu schwenken, so zerfällt der Rhabarber nicht zu stark. In eine Schüssel füllen, Vanilleschote raus fischen und abkühlen lassen.

Mit dem Vanilleeis servieren.