

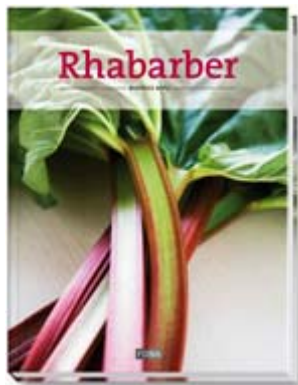
Rhabarber

Als Frühlingsgemüse kommt der Rhabarber gerade zur richtigen Zeit. Seine Fruchtsäure, die Vitamine und Mineralstoffe sind echte Muntermacher und vertreiben die Frühjahrsmüdigkeit. Die erfrischende Säure gibt vielen Rezepten das gewisse Etwas. Genuss und Gesundheit lassen sich also aufs Angenehmste verbinden.

Der Rhabarber wächst überall und ist voller Lebenskraft. Seine Saison ist mit zwei bis drei Monaten eher kurz. Die Wurzel der Rhabarber war während Jahrhunderten begehrte Arzneipflanze, bevor er kultiviert wurde und der

der pikanten Küche eine Chance geben. Hier brilliert er im Bereich Chutneys und Gemüse. Mit Rezepten für pikante Gerichte, süsse Mahlzeiten, Eingemachtes inklusive Getränken sowie Gebäck und Desserts bietet sich die Möglichkeit, den Rhabarber vielseitig kennenzulernen und zu geniessen.

Fona Verlag, Lenzburg
ISBN 978- 3-03780-448-3
CHF 24.90



Stängel in der Küche Einzug hielt. Eigentlich zählen die fleischigen Stängel zum Gemüse, und dennoch sind sie in der süssen Küche viel häufiger anzutreffen. Die Kombination mit Ingwer, Kardamom, Muskat, Nelke und Zimt schmeichelt dem Rhabarber, zudem harmonisieren die Gewürze seine Säure. Trotzdem sollte man ihm auch in