

Rhabarberkompott mit Waldmeister

Kategorie: Dessert

Zutaten:

600	g	Rhabarber	Rhabarber waschen und von einigen äußeren Fasern befreien.
2	EL	Honig	Honig in einer Pfanne goldgelb karamellisieren.
1	Stk.	Orange	Den geschnittenen Rhabarber hinzugeben und so lange zärtlich kochen lassen
		Frischer Waldmeister	bis die ersten kleineren Stücke verkocht und die großen Stücke noch ganz sind.
			Während des Garvorgangs die Orangenzeste und auch den Orangensaft hinzugeben.
			Eventuell noch etwas Zucker hinzugeben.
			Die Blätter von zwei Zweigen frischen Waldmeister zupfen, kleinhacken und zum Dessert geben.