



## Rhabarber-Terrine

### Zutaten:

- 1 kg Rhabarber
- 500 g Himbeeren (gefroren, je nach Jahreszeit natürlich besser frische Beeren!)
- 500 Erdbeeren
- 1/2 Liter Rotwein oder Weißherbst (bei Kindern durch Apfelsaft ersetzen)
- 300 g Puderzucker (gesiebt)
- 2 Päckchen Bourbon Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote
- 2-3 EL Himbeer- oder Grenadine-Sirup
- 9 Blätter rote Gelatine
- 1 Becher Sahne
- Minzblätter

Rhabarber waschen, an beiden Enden kürzen; den Rhabarber ungeschält in ca. 1,5 -2,00cm große Stücke schneiden; in Rotwein andünsten – anschließend die angetauten Himbeeren unterheben und nochmals erhitzen. Anschließend den Puderzucker, Vanille und die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren unterheben. Den Sirup dazu geben und die ausgedrückte Gelatine ebenfalls einzeln!!! unterrühren.

Anschließend in eine Glasschlüssel füllen und über Nacht fest werden lassen; mit Sahnetupfen und Minzblättern garnieren. Dazu schmeckt sehr gut Vanilleeis; Vanillesoße oder Eierlikör.

*Karin Boley,*

*Karins Gemüseparadies Brühl*