



**BASF**

We create chemistry

## Rhabarberstangen vom Grill



20 Minuten



4 Personen



vegan

### Zutaten

- 8 Rhabarberstangen
- 200 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 Stück Ingwer

### Zubereitung

- 1) Rhabarber waschen, schälen und die Enden abschneiden. Sollten sich hierdabei Fäden lösen, diese mit abziehen.
- 2) Anschließend Zucker und Wasser zu einem Sirup aufkochen.
- 3) Geschlitzte Vanilleschote, Zimtstange und Ingwerscheiben dazugeben und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend wieder entnehmen.
- 4) Die Rhabarberstangen mit dem Sirup marinieren. Diese auf ein Blech geben und ca. 10 Minuten auf dem Grill mit geschlossenem Deckel grillen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)



### Unser Küchentipp

Das passt besonders gut zum Grillfleisch wie z.B. Schweinefleisch, Huhn oder Pute.

