



**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.

