

Rhabarbersalsa

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

150 g Rhabarber
1 Stück Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
50 g Zucker
75 ml Rhabarbersaft
Salz

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber waschen, schälen und die Enden abschneiden. Sollten sich hierbei Fäden lösen, diese mit abziehen.
2. Anschließend in Scheiben schneiden.
3. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen und fein schneiden.
4. Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Rhabarbersaft ablöschen. Den fein geschnittenen Ingwer, Knoblauch und Chili dazugeben. Ca. 8 Min. köcheln lassen und den geschnittenen Rhabarber dazugeben und von der Hitze nehmen.



Guten Appetit

wünscht die **BASF** Gastronomie

Unser Küchentipp für Sie:

Heiß abgefüllt in Weckgläser ist das Rhabarbersalsa mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.

Rhabarberstangen vom Grill

Rezept für 4 Personen

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 hierbei Fäden lösen, diese mit abziehen.
2. Anschließend Zucker und Wasser in einer Pfanne 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.
5. Diese auf ein Blech geben und ca. 10 Minuten auf dem Grill mit geschlossenem Deckel grillen.



Guten Appetit

wünscht die BASF Gastronomie

Unser Küchentipp für Sie:

Die Rhabarberstangen passen besonders gut zu Grillfleisch, z.B. Schweinefleisch, Huhn oder Pute.

Rhabarberdressing

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

200 g Rhabarber
3 EL Zucker
100 ml Wasser
80 ml Apfelessig
20 ml Agavensirup
1 TL Senf
130 ml Rapsöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber waschen, schälen und die Enden abschneiden. Sollten sich hierbei Fäden lösen, diese mit abziehen.
2. Anschließend in Scheiben schneiden.
3. Rhabarber mit Zucker und Leitungswasser erhitzen ca. 3 Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen.
4. Diesen zusammen mit Senf, Agavendicksaft und Essig mixen.
5. Das Öl langsam eingießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Guten Appetit

wünscht die BASF Gastronomie

Unser Küchentipp für Sie:

Das Rhabarberdressing ist passend zu sommerlichen Blattsalaten. Probieren Sie gerne weitere Variationen mit verschiedenen Kräutern der Saison aus.

