



**BASF**

We create chemistry

## Rhabarbersalsa



20 Minuten



4 Personen



vegan

### 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 hierdabei Fäden lösen, diese mit abziehen.
- 2) Anschließend in Scheiben schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen und fein schneiden.
- 3) Den Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Rhabarbersaft ablöschen. Den fein geschnitten 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!

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

### Unser Küchentipp

Heiß abgefüllt in Weckgläser ist es mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.

