

Rhabarber Vanille Kompott



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02927

Zutaten für 10 Personen:

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
	Rhabarber	61001	1.600 g
	Vanilleschoten bourbon	836920	2 Stück
Bio	Zucker	586054	400 g
	Trinkwasser		

Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen.
3. Die Schote und das Mark zusammen mit dem Rhabarber und dem Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist, aber nicht zerfällt.
4. Das Kompott abkühlen lassen und z.B. zum Grießpudding servieren.

* Nur national verfügbare Artikel.