



Gewürz - Bischofs Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Zu süßen, warmen Desserten wie Soufflees und Aufläufen

Zutaten

- 450 ml Rotwein
- 50 g Zucker
- 2 EL Johannisbeergelee
- 1 - 2 TL Speisestärke
- 3 Scheiben Ingwer
- 5 - 6 grüne Kardamom Kapseln
- 1 Idee / Zacken Sternanis
- 1/2 Zimtrinde
- 1 Gewürznelke
- Chiliflocken
- 1 Msp. Vanillemark

Zubereitungsart

Schritt1

Das Johannisbeer Gelee mit dem Wein und Zucker aufkochen und mit der mit etwas Rotwein angerührten Speisestärke "sämig" binden.

Schritt2

Ca. 5 min. leise köcheln lassen, reduzieren und alle Gewürze dazu geben. 3 - 4 min. ausziehen lassen und durch ein feines Küchensieb passieren.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gewuerz-bischofs-sauce/>