

Rotwein Gelee mit Vanille - Pistazien Sahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht nur ein Sommerdessert, schmeckt auch im Winter, z. B. zu Weihnachten

Zutaten

- 300 ml Rotwein, halbtrocken
- 200 ml roter Traubensaft
- 50 ml Orangenlikör
- 1 El Zucker oder etwas mehr, nach eigenem Geschmack
- 7 Blatt rote Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- ½ Zitronen - und Orangenschale
- 1 Becker geschlagene Sahne
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 30 g Pistazien, 1 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pistazienkerne mit 1 Tl Zucker in einer kleinen Stielpfanne rösten und auf Küchentrepp geben, grob hacken.

Schritt2

Den Rotwein mit dem Traubensaft mischen, davon 100 ml erhitzen und die Orangen und Zitronenschale 30 min. „ausziehen“ lassen.

Schritt3

Die Schalen wieder entfernen und die Gelatine hinein geben, auflösen.

Schritt4

Mit dem restlichen Rotwein - Traubensaft und dem Orangenlikör mischen und auf 4 -5 dekorative Gläser verteilen. Für 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

Schritt5

Die geschlagene Sahne etwas süßen und die gehackten Pistazien unter heben. Kurz vor dem Servieren mit einem Spritzbeutel eine zünftige Portion auf das Rotwein Gelee spritzen und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Gelées

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotwein-gelee-mit-vanille-pistazien-sahne/>