Sauerkirsch Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zu Parfait, Eiscreme, Quarkspeisen, Cremes, Milchreis, Flammerie etc.

Zutaten

- 250 g Schattenmorellen, gewaschen, entkernt
- 2 - 3 El Zucker
- 1/4 l trockener Weißwein oder Kirsch Nektar
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 3 Scheibchen frischer Ingwer
- 1/2 Zimtstange
- 1 Tl Speisestärke, angerührt
- 2 cl Kirschwasser
- 1 Hauch frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker zunächst in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren und mit etwas Wasser ablöschen, zusammen kochen, fast völlig reduzieren.

Schritt2

Den Wein oder Nektar aufgießen, wieder reduzieren lassen und die vorbereiteten Kirschen dazu geben.

Schritt3

Bei geschlossenem Deckel mit der Zimtstange, Zitronenabrieb und Ingwer 6 - 8 min. köcheln lassen.

Schritt4

Gewürze wieder entfernen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Wieder aufs Feuer setzen, kurz aufkochen lassen und mit der Speisestärke binden.

Schritt5

Gern schmecke ich meine Kirschsoße mit einem Hauch frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Kirschwasser ab.

Rezeptart: Dessertsoßen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauerkirsch-sauce/