



Traubensorbet mit Marc

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Fruchtig, erfrischend, vor dem Hauptgang eines Manuels oder als Dessert zu reichen.

Zutaten

- 200 ml trockener Weisswein
- 75 g Zucker
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 1 kg weiße Trauben, gewaschen, gezupft
- 2 Eiweiss, mit 1 El Zucker und 1 Prise Salz steif geschlagen
- Etwas Trauben Trester zum Anrichten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sorbet - Masse:

Schritt2

Den Weißwein mit dem Zucker und Zitronen Abrieb ca. 10 min. leise einkochen lassen, abkühlen, dann den Zitronensaft dazu geben.

Schritt3

Die gewaschenen Trauben mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt4

Den Traubensaft und den reduzierten Weißwein mischen.

Schritt5

In der Eis Maschine frieren, oder ohne Eismaschine in einer Schüssel in den Tiefkühler stellen, anfrieren lassen.

Schritt6

Sobald die Masse anfriert (Das sieht man gut an den Rändern) mit dem Schneebesen durchrühren. Den Vorgang alle 30 min. wiederholen bis das Sorbet nahezu fest ist.

Schritt7

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, zuletzt den Zucker dazu geben.

Schritt8

Zum Sorbet in die Eismaschine oder im Tiefkühler geben, etwas weiter frieren lassen.

Schritt9

Heraus nehmen, im Tiefkühler bis zum Servieren belassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Ca. 20 min. vor dem Anrichten heraus nehmen und mit einem in heißem Wasser erwärmten Esslöffel schöne, glatte Nocken abstechen.

Schritt12

In tiefgekühlten Gläsern anrichten und mit einem Schuss Trauben Trester / Marc servieren.

Schritt13

.

Rezeptart: Sorbet und Granité **Tags:** vor dem Hauptgang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/traubensorbet-mit-marc/>