



Heisse Himbeer- und Heidelbeer - Sauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr.	Himbeeren und Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt)	Beeren leicht pürieren, in eine Pfanne geben
1/2	Zitrone, Saft auspressen	Zitronensaft und Zucker begeben und auf-
100 gr.	Zucker	Kochen
1-1 1/2 dl	Rotwein (schwer)	Den Rotwein dazugiessen und erwärmen
		Das Ganze heiss zu Vanilleglace servieren

Varianten:

- Rotwein durch Portwein ersetzen
- Brombeeren verwenden
- Anstelle von Vanilleglace kann auch Zitronensorbet, Himbeer- oder Heidelbeer- Rahmglace verwendet werden

Tip: Wenn Kinder mitessen, die Sauce aufkochen, damit der Alkohol verdunstet.