

## Rezept

# Sorbet de cassis au thym - Johannisbeersorbet mit Thymian

Ein Rezept von Sorbet de cassis au thym - Johannisbeersorbet mit Thymian, am 20.04.2024

## Zutaten

**500 g** Schwarze Johannisbeeren

**40 g** Akazienhonig

**80 g** Zucker

**6-8 kleine  
Zweige** Thymian

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Johannisbeeren in einem Sieb abbrausen, die Beeren von den Rispen streifen und in einen Topf geben. Mit 150 ml Wasser und dem Zucker aufkochen und ca. 5 Min. kochen, bis die Beeren aufgeplatzt sind.
2. Die Beeren durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, dabei gut ausdrücken. Den Honig unterrühren. Den Thymian waschen und trocken schütteln. 4 schöne Thymianzweige zum Garnieren beiseitelegen. Ca. 1 EL Thymianblättchen von den restlichen Zweigen streifen, fein hacken und unter den Saft mischen. Die Masse vollständig abkühlen lassen.
3. Die Sorbetmasse in der Eismaschine ca. 30 Min. gefrieren lassen oder ersatzweise die Beerenmischung in eine flache Schüssel gießen, für mindestens 4 Std. ins Gefrierfach geben und alle 20 Min. mit dem Schneebesen kräftig durchrühren.
4. Vor dem Servieren das Sorbet 20 Min. aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank langsam antauen lassen. Auf Gläser oder Dessertschalen verteilen, mit den Thymianzweigen garnieren und das Johannisbeersorbet gleich servieren.