

Rezept

Beeren in Cassis

Ein Rezept von Beeren in Cassis, am 02.06.2023

Zutaten

- | | |
|--|--------------------|
| 600 g Beeren mit Aroma (süß und sauer, etwa Johannis-, Heidel-, Brom-, Himbeeren) | 1/2 Zitrone |
| 4 EL Crème de Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör) | 80 g Zucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. > Am besten ist es, wenn wir die Beeren nicht waschen müssen, sie also aus einem Garten des Vertrauens oder vom Bio-Laden kommen. Denn ihr in der Sonne gesammeltes Aroma ist sehr flüchtig (besonders bei den Him- und Brombeeren) und würde schnell mit dem Wasser verloren gehen. Muss man unbedingt waschen, dann jeweils vor dem Putzen ganz kurz unterm sanften Wasserstrahl im großen Sieb – die Beeren nie in Wasser liegen lassen. Dann die Früchte gut trockentupfen.

2. > Die Johannisbeeren von den Rispen zupfen. Bei den anderen Beeren, nur falls nötig, die Stiele oder Stielansätze entfernen. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Zucker und Cassis verrühren.

3. > Die Früchte mit dem Cassis-Dressing mischen und zugedeckt 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Dort ganz nach oben stellen, da ist es nicht so kalt.

4. > Die Beeren dann noch für 30 Minuten in die Küche stellen, damit sie nicht eiskalt sind, aber immer noch erfrischen können.

5. > Dann werden sie samt ihrem Saft auf kleine Schalen verteilt. Zum Aufhübschen können noch ein paar Blättchen Minze oder Zitronenmelisse dazukommen, aber eigentlich braucht es nichts mehr zum Glück. Außer vielleicht 1 EL Crème fraîche für jeden, der einfach etwas Sahniges zu seinen Beeren braucht.