

Rezept

Erdbeersorbet mit grünem Pfeffer

Ein Rezept von Erdbeersorbet mit grünem Pfeffer, am 01.07.2026

Zutaten

150 g Zucker

300 g Erdbeeren

1 TL Zitronensaft

150 ml trockener Weißwein (ersatzweise Wasser)

1 TL grüne Pfefferkörner (frisch, sonst aus dem Glas und gut abgespült)

Zitronenmelisseblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit Wein in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Das Ganze bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Vom Herd ziehen, lauwarm abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und grob würfeln. Die grünen Pfefferkörner fein hacken.
3. Die Erdbeeren mit dem Sirup in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab fein mixen. Pfeffer und Zitronensaft untermischen. Das Erdbeerpüree in eine Schüssel füllen und im Gefrierfach in ca. 4 Stunden fest werden lassen. Dabei zwischendurch immer wieder mal kräftig durchrühren, damit das Sorbet schön cremig wird und sich keine zu großen Eiskristalle bilden.