

Rezept

Grünes Apfelsorbet mit Zitronengras

Ein Rezept von Grünes Apfelsorbet mit Zitronengras, am 28.06.2026

Zutaten

2 Stängel Zitronengras	1 Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)
750 g Äpfel (z. B. Granny Smith)	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
200 ml Apfelsaft	150 g Zucker
1 TL Waldmeistersirup (Getränkeregale)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Zitronengrasstängel waschen, die äußeren harten Blätter entfernen. Zitronengras in Stücke schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel quer in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Apfelsaft, 100 ml Wasser, Zitronengras und Ingwer mit Zucker aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Zitronengras und Ingwer entfernen. Äpfel dazugeben und bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. weich dünsten. Die Masse in ein hohes Rührgefäß füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Sorbetmasse noch 20 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Waldmeistersirup unter die Sorbetmasse rühren, in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Sorbet aus der Eismaschine nehmen und sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.