

Rezept

# Johannisbeer-Ingwer-Sauce

Ein Rezept von Johannisbeer-Ingwer-Sauce, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Schwarze Johannisbeeren	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 2 cm lang)
1/8 l roter Portwein oder Wasser	<b>60 g</b> Zucker
Nelken- oder Chilipulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen und von den Stielen streifen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Beides mit Portwein und Zucker zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. köcheln lassen.

---

2. Die Früchte mit der Flüssigkeit pürieren und mit 1 Prise Nelkenpulver oder Chili abschmecken. Die Sauce warm zu Eis, z. B. Vanille- oder Kokoseis, servieren oder abgekühlt (sie wird dabei etwas fester) zu Schmarrn oder Aufläufen.