

Rezept

Johannisbeer-Ingwer-Sauce

Ein Rezept von Johannisbeer-Ingwer-Sauce, am 05.08.2024

Zutaten

500 g Schwarze Johannisbeeren	1 Stück frischer Ingwer (etwa 2 cm lang)
1/8 l roter Portwein oder Wasser	60 g 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.