

Rezept

Kirschen in Portweinsauce

Ein Rezept von Kirschen in Portweinsauce, am 20.04.2024

Zutaten

500 g frische Kirschen (ersatzweise Kirschen aus dem Glas)	1 EL Speisestärke
100 ml Portwein	100 ml Rotwein (z. B. Beaujolais)
1 EL Kirschwasser	2 EL Johannisbeerlikör
2 EL Zitronensaft	2 EL flüssiger Honig
	300 g Nusseis

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und am besten mit einem Kirschentsteiner entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen). Die Stärke in einem Schüsselchen mit 2 EL Rotwein verrühren.

2. Den restlichen Rotwein, den Portwein, den Johannisbeerlikör, das Kirschwasser, den Honig und den Zitronensaft in einen Topf geben.

3. Alles zum Kochen bringen, die angerührte Stärke dazugeben und nochmals kurz unter Rühren aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit dicker wird. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

4. Die Kirschen auf vier Teller verteilen und mit der lauwarmen Portweinsauce begießen. Mit einem Eiskugelportionierer oder einem Esslöffel jeweils 1 Kugel Nusseis formen und darauf setzen.