

## Sauerkirschragout

Zutaten für ca. 4 Portionen:

30 g	Zucker
300 ml	Flüssigkeit (Saft, Rotwein oder gemischt)
Prise	gemahlene Vanilleschote
10 g	Stärke
400 g	Sauerkirschen, frisch (entsteint) oder aus dem Glas oder TK

### Zubereitung:

1. Zucker in einem Topf nach und nach trocken karamellisieren.  
Vom Herd nehmen und mit 250 ml Saft ablöschen, mit Vanille würzen.
2. Topf wieder auf den Herd stellen und den Karamell loskochen.
3. 10 g Stärke und 50 ml Saft verrühren.
4. Angerührte Stärke in die Flüssigkeit einrühren und aufkochen.  
Kurz köcheln lassen.
5. Sauerkirschen einschwenken und etwas ziehen lassen.