

## Beerenragout

Zutaten für ca. 4 Portionen:

30 g Zucker
300 g Saft z.B. Traube, Johannisbeere o.ä.
Prise gemahlene Vanilleschote
10 g Speisestärke
400 g gemischte Beeren – auch TK ist möglich

### Zubereitung:

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