

## Zwetschgenröster

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g Zwetschgen – halbiert und entsteint

### **Zwetschgensteine aufbewahren**

¼ Zimtstange, 1 Sternanis, ¼ Vanilleschote, 2 Nelken

300 g Flüssigkeit **z.B.**

200 g roter Fruchtsaft, je 50 g Rotwein und roten Portwein (oder nur Saft)

10 g Speisestärke

1 El Zucker

je 25 g Rotwein und roten Portwein (oder Saft)

### **Zubereitung:**

#### **Zwetschgenfond**

1. Flüssigkeit mit den Zwetschgensteinen aufkochen.
2. Gewürze zugeben und ca. ½ bis ¾ Stunde ziehen lassen.
3. Fond durch eine Sieb passieren, nochmal aufkochen und mit angerührter Stärke binden.

#### **Zwetschgenröster**

1. Zucker in einem passenden Topf trocken karamellisieren.  
Mit Rotwein und Portwein ablöschen.
2. Karamell loskochen.
3. Halbierte Zwetschgen kurz im Karamell schwenken.
4. Gebundenen Zwetschgenfond zugeben.  
Je nach Reife der Zwetschgen kurz köcheln lassen.
5. Vom Herd nehmen und ziehen lassen.