

Sauerkirschragout

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

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