



Rezeptkarte

Kirschgrütze mit Backstube - Schoko und Schokosorbet

Kirschgrütze mit Backstube - Schoko und Schokosorbet

Zutaten (4 Personen):

Kirschgrütze: 1 kg Kirschen, 350 g Zucker, 200 ml roter Portwein, 400 ml Rotwein, 40 g Speisestärke, 50 ml Rotwein, 3 TL Backstube - Schoko

Schokoladorsorbet: 500 ml Wasser, 125 g Zucker, 250 g dunkle Schokolade, Mark von 1 Vanilleschote, 2 TL Backstube - Schoko
200 g geschlagene Sahne

Zubereitung (ca. 1 Stunde plus Kühl- und Gefrierzeit):

Für das Schokoladorsorbet alle Zutaten unter Rühren aufkochen und gut mixen. Danach passieren und in einer Eismaschine frieren. Die Kirschen entkernen und kaltstellen. Die Speisestärke mit 50 ml Rotwein verrühren. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit rotem Portwein und Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Nun 3 Teelöffel Backstube - Schoko einrühren und mit der Stärke-Rotweinnischung leicht abbinden. Weitere 8 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die Kirschen dazugeben, einmal aufkochen und danach kalt stellen. Die Kirschgrütze mit Schokosorbet und geschlagener Sahne servieren.