

GEWÜRZTRAMINER-SORBET MIT ROSA PFEFFER**Zwischengericht für 6–8 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.+ mind.
6 Stunden gefrieren
lassen

Aufwand: einfach

Zutaten:

1½ EL rosa Pfefferkörner
200 g Zucker
2–3 Umdrehungen weisser Pfeffer aus der
Mühle
5 dl Gewürztraminer oder weisser Süsswein

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Wein, Zucker und rosa Pfeffer 5 Minuten leise köcheln lassen, dann auskühlen lassen. Wein zusätzlich mit weissem Pfeffer würzen. In eine flache Form giessen und mindestens 6 Stunden, besser aber über Nacht, gefrieren lassen.

2 Zum Servieren die Sorbetmasse mit einem Löffel aus der Form kratzen und in ein hohes Gefäss geben. Mit dem Stabmixer durchmischen. So entsteht eine weiche Sorbetmasse.

TIPP Die Wein-Zucker-Mischung gefriert nicht zu einer steinharten Masse. Dadurch kann sie nach dem Gefrieren leicht zu einem Sorbet verarbeitet werden.

Veröffentlicht in Ausgabe 04/2006 auf Seite 71

Nährwerte Pro Person bei 8 Personen ca.

Kalorien: 750 kJ / 180 Kcal
Fett: 1 g

Eiweiss: 1 g
Kohlenhydrate: 33 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)
 [Einkaufszettel drucken](#)
 [Rezept drucken](#)
 [Rezept verschicken](#)