



Granatapfelgranité (für 4 Personen)

1,8 dl Granatapfelsaft
(ca. 2 reife Äpfel)
Zitronenmelisse für die Garnitur
60 g Zucker
1,5 dl Burgunderwein
Saft von ½ Zitrone

Die Granatäpfel mit der Zitruspresse entsaften, einige Kerne für Garnitur behalten.

Den Zucker mit dem Burgunder und dem Zitronensaft aufkochen, erkalten lassen und den Granatapfelsaft zufügen. In ein flaches Gefäß geben und in das Gefrierfach stellen. Unter öfterem Rühren ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Das Granité soll eine grobe Körnung haben.

Das fertige Granité mit einem Löffel in gekühlte Gläser füllen und mit Zitronenmelisse garnieren.

Tip: Die reifen, rubinfarbenen Kerne der Granatäpfel können zum Garnieren der Granités verwendet werden.