



Rotweinzwetschgen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 6

Zubereitung

750 g Zwetschgen
200 ml Rotwein, kräftig
50 g Zucker
1 Vanilleschote

Rotwein und Zucker in der Porzellanform verrühren. Vanilleschote aufschneiden, Vanillemark auslösen und untermischen. Schote begeben.

Zwetschgen halbieren, Steine entfernen und in die Porzellanform geben.

Porzellanform auf den Gitterrost in Auflage 2 in den kalten Garraum schieben. Garen.

Tipps

Serviervorschlag: Ausgekühlte Zwetschen mit Schlagrahm und gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Bei tiefgekühlten Zwetschgen verlängert sich die Gardauer um 10–15 Minuten.

Zubehör

Gitterrost

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

