

Beerenragout

Zutaten

100 g	Kristallzucker
300 g	Rotwein
1	Vanilleschote
20 g	Vanillepuddingpulver
400 g	Beerenmix



Arbeitsbeschreibung

1. Zucker karamellisieren mit Rotwein aufgießen, kochen lassen bis der karamellierte Zucker aufgelöst ist und die Menge halbiert ist.
2. Vanillepuddingpulver mit gleicher Menge Rotwein anrühren und zu einer festen Creme binden.
3. Vom Herd nehmen und die Beeren einrühren, erkalten lassen.

Hinweis

Wenn die Beeren in der Sauce sind, nicht mehr kochen lassen und nicht wild umrühren, da diese sonst zerfallen würden.