



Rezept der Woche

Letzte Woche waren wir bei unseren Nachbarn zum Grillen eingeladen. Sandra, unsere Gastgeberin hat als Dessert ein köstliches Zitronen-Sorbet mit Prosecco serviert. Für mich gab es anstatt dem Prosecco einen Schuss Wodka. Vielen Dank Sandra, für das tolle Essen und die Inspiration für dieses „Rezept der Woche“.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Limonen - Sorbet

**Rezept:
für 8 Personen**

**Schale von 2 Limonen
oder 1 Zitrone
110 g Zucker
140 g Wasser**

**100 g Limonensaft
300 g Mineralwasser**

**Sie können die Hälfte
des Mineralwassers
durch trockenen
Weißwein ersetzen.**

•Verwenden Sie nur ungespritzte Limonen oder Zitronen.

•Schälen Sie die Limonen mit einem Kartoffelschäler und hacken die Schale in kleine Würfelchen.

•Kochen Sie das Wasser, die Schalenwürfel und den Zucker in einer Pfanne auf, danach lassen Sie den Sirup noch ca. 5 Minuten auf kleiner Hitze köcheln. Danach gut auskühlen lassen.

•Mischen Sie den kalten Sirup mit dem Limonensaft und dem Mineralwasser (und Wein)

•Haben Sie keine Eismaschine, (so wie ich) dann füllen Sie die fertige Masse in eine Metallschüssel und stellen Sie für ca. 1,5 Stunden in den Tiefkühler.

•Danach rühren Sie das Limonen-Sorbet mit einem Schneebesen jede halbe Stunde gut durch. Je besser und öfter Sie die Masse durchrühren, desto geschmeidiger wird die Konsistenz ihres Sorbets. Nach ca. 4 Stunden ist Ihr Sorbet fertig.

Serviertip:

Servieren Sie das Limonen-Sorbet in einem Whisky Tumbler oder Eisglas mit etwas Prosecco oder einem Schuss Wodka. Als Garnitur verwenden Sie ein Blatt Minze und eine hauchdünne Limonenscheibe.



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc