

Erdbeeren in Rotwein

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ziehen lassen: ca. 1 Std.

500 g Erdbeeren, geviertelt

2½ dl Rotwein (z. B. Blauburgunder)

2½ Esslöffel Zucker

½ Esslöffel Pfefferminze,
in feinen Streifen

2 dl Rahm, flaumig geschlagen

1. Erdbeeren in eine weite Schüssel geben.

2. Wein mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Pfefferminze begeben, auskühlen.

3. Wein über die Erdbeeren giessen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.

Servieren: Erdbeeren mit der Flüssigkeit auf Tellern anrichten, etwas Rahm darauf verteilen, Rest dazu servieren.

Pro Person: 18 g Fett, 2 g Eiweiss,
18 g Kohlenhydrate, 1154 kJ (275 kcal)



Wein-Tipp



Hallauer Blauburgunder AOC Beerli

Herkunft:

Schweiz

Region:

Ostschweiz

Rebsorte:

Blauburgunder

Trinktemperatur:

12–14 Grad

Charakter:

Sein kräftiges Bouquet mit typischen feifruchtigen Pinotaromen macht diesen Blauburgunder zu einem Genusswein für alle Gelegenheiten.

Passt zu den Kalbshaxen, zu Charcuterie, Trockenfleisch, Pasta, sowie zu Hart- und Weichkäse.

Auf ins deutsche Spargel-Mekka!

Jetzt haben badische Spargeln Hochsaison. Ein Ausflug in den Südwesten Deutschlands verspricht aber nicht nur kulinarische Genüsse, sondern auch schicke Städte und Dörfer, eine zauberhafte Landschaft und kulturelle Events. Auf unserer Website nehmen wir Sie mit auf einen Weekend-Trip ins deutsche Spargel-Mekka!

www.bettybossi.ch

www.bettybossi.ch/links/weekend