

Rosmarinsorbet

Zutaten für 4 Portionen:

2 Zweig/e Rosmarin, gewaschen
2 Tasse/n Zucker
5 Tasse/n Wasser
2 Tasse/n Weißwein. trocken
6 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Der Kräutersirup dient als Grundlage für alle Sorbets

2 Tassen Zucker

¼ Tasse frisch gehackte Kräuter (oder ganze Zweige)

5 Tassen Wasser

Nach dem oben stehenden Rezept einen Sirup aus Rosmarin, Zucker und Wasser zubereiten. Ich nehme 2 Zweige und koche sie im Sirup kurz mit und lasse sie bis zum erkalten im Sirup.

2 ½ Tassen Sirup mit Wein und Zitronensaft zusammengießen. Die Mischung in eine Eismaschine oder in das Gefrierfach des Kühlschranks geben. Wenn das Gefrierfach benutzt wird, das halbgefrorene Sorbet umrühren, damit sich die Eiskristalle auflösen. Dann wieder einfrieren. Diesen Vorgang öfter wiederholen, damit das Sorbet eine glattere Konsistenz bekommt. Sorbet portionieren und servieren.

Sehr lecker auch als Zwischengang vor dem Hauptgang!

Wenn sie das Sorbet als Dessert verwenden kann man es mit einem trockenen Sekt servieren.

