



Granitè von Blutorange und Campari

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der erfrischende Zwischengang, geliebte „Bittersüße“

Zutaten

- Saft von 3 - 4 ungespritzten Blutorange
- Abrieb einer 1/2 Orange
- Abrieb einer halben Limone
- 1/2 l trockener Weißwein
- 4 cl Campari
- Etwas Honig zum Nachsüßen

Zubereitungsart

Schritt1

Der „Fruchtmix“, am besten am Vortag erledigen.

Schritt2

Den ausgepressten Orangensaft, dem Weißwein, dem Campari und dem Abrieb versetzen und nach eigenem Geschmack mit etwas Honig nachsüßen.

Schritt3

In einem flachen Behältnis wenigstens 5 - 6 Stunden sehr gut durchfrieren.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Das gut durchgefrorene Granitè aus dem Tiefkühlfach und mit einem Esslöffel abschaben. Die

Eiskristalle Portionsweise als Häufchen in recht kalte, eingefrorene Sektflöten oder Schalen geben.

Schritt6

Sofort mit einem Zitronenmelisse Blättchen garniert, servieren.

Schritt7

Ideal bei einem mehrgängigen Menü, erfrischen und appetitanregend vor dem Hauptgang zu reichen.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** blutorange, campari, granitè

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/granite-von-blutorangen-und-campari/>