



Granitè von roten Johannisbeeren mit Prosecco

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

Granitès, der tollen, erfrischenden Appetitanreger vor dem Hauptgang

Zutaten

- 300g entstielte, rote Johannisbeeren
- 1/4 l Johannisbeersaft
- Abrieb von 1 Zitrone
- 30 - 40g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Granitè:

Schritt2

Den Zucker zu einem "hellen" Caramel brennen und mit dem Johannisbeersaft ablöschen,; etwas verkochen. Die vorbereiteten Johannisbeeren und den Zitronenabrieb dazu geben und 6 - 8 min. köcheln lassen.

Schritt3

Alles mit dem Küchenmixer pürieren und anschließend durch ein Küchensieb streichen. Für ca.5 - 6 Stunden in das Tiefkühlfach geben, gut durchfrieren, besser am Vortag erledigen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Das gut durchgefrorene Granitè aus dem Tiefkühlfach nehmen und die Eiskristalle mit einem Esslöffel abschaben.

Schritt6

In dekorativen, eisgekühlten Stielgläsern anrichten und mit Prosecco aufgießen, schnell servieren..

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** erfrischend, fruchtig, granitè, köstlich, zwischengang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/granite-von-roten-johannisbeeren-mit-prosecco/>