



# Pernod - Vanille Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Eine progressiv - moderne Kombination - Vanille, Pernod und frische Minze, passt zu Vielem

## Zutaten

- 1/4 L Milch
- 1/4 l Sahne
- Mark 1 Vanille Stange
- 2 El Zucker
- 3 Eigelbe
- 2 cl Pernod
- Einige frische Minze Blätter in feinen Streifen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Milch mit der Sahne mischen und mit dem Vanillemark und der Schote kurz aufkochen. Das Vanillearoma ca. 5 min. "ausziehen" lassen, die Schote wieder entfernen.

### Schritt2

Die Eigelb und den Zucker schaumig rühren und die heiße Vanillemilch dazu geben, mit dem Schneebesen verschlagen.

### Schritt3

Den Topf wieder aufs Feuer schieben, erhitzen, aber nicht kochen lassen. Gut mit dem Kochlöffel auf dem Boden rühren.

### Schritt4

(Der Fachmann nennt diesen Vorgang zur „Rose“ bringen, d.h., man gart die Eier optimal aus um eine dickflüssige, sämige Konsistenz zu erhalten)

## **Schritt5**

Danach den Pernod dazu geben, erkalten lassen und die Minze Streifen verrühren

**Rezeptart:** Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pernod-vanille-sauce/>