



Rotweingelee mit Pistaziensahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kaum Kalorien, leicht - erfrischend, in 20 Minuten gemacht

Zutaten

- 300 ml halbtrockener Rotwein
- 200 ml roter Traubensaft
- 50 ml Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 7 Blatt rote Gelatine, eingeweicht
- 1 Zitronenschale
- 30 g Pistazienkerne
- 125 ml geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Rotwein und den Traubensaft mischen, etwa 100 ml mit der Zitronenschale 15 min erhitzen, aber nicht kochen, „ausziehen“ lassen.

Schritt2

Die Zitronenschale wieder entfernen, und die gut ausgedrückte Gelatine zufügen, auflösen.

Schritt3

Die Rotwein - Traubenmischung und den Likör dazu geben und in schönen Kelchen aufteilen, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne mit 2 Tl Zucker goldgelb rösten, karamellisieren. Auf Küchenkrepp abkühlen lassen und grob hacken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Kelche kurz vor dem servieren mit Schlagsahne ausspritzen und mit den knusprig karamellisierten Pistazien bestreuen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotweingelee-mit-pistaziensahne/>