

Würz - Zwetschgen Sauce

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Warm oder kalt, z. B. zu warmen Aufläufen, Crumbles, Zimtparfait, gebackenen Quarkklößen, passt zu Vielem

Zutaten

- 500 g Zwetschgen oder Pflaumen, gewaschen, entkernt
- 125 g brauner Zucker
- ¼ l trockener Rotwein
- 3 Kardamom Kapseln, angedrückt
- 1/2 Zimtstange
- 4 Pimentkörner
- 4 Nelkenköpfe
- 1 Sternanis
- 3 Scheibchen Ingwer
- Saft 1 Zitrone
- Abrieb ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Den braunen Zucker zunächst in einem ausreichend großen Topf goldgelb karamellisieren. Erst mit etwas Wasser ablöschen, verkochen, fast völlig reduzieren lassen. Den Rotwein dazu geben und die Gewürze in einem Laschen Teebeutel.

Schritt2

Nunmehr die vorbereiteten Pflaumen zufügen ca. 10 - 12 min. bei geschlossenem Deckel "köcheln" lassen.

Schritt3

Gewürze wieder entfernen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt4

Ev. durch ein Küchensieb streichen, Sirup ähnlich einkochen und mit Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Schritt5

Hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank mehrere Wochen.

Schritt6

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wuerz-zwetschgen-sauce/>