Rezept von Helmut Gote



Erdbeersauce

4 Portionen

Zutaten

300 g Erdbeeren, 100 g Zucker, 100 ml Wasser

Zubereitung

1. Erbeeren putzen und grob schneiden
2. Zucker im Wasser auflösen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen
3. Erdbeeren im Mixer pürieren, dabei das Zuckerwasser einlaufen lassen
4. die Masse durch ein Sieb passieren
5. in einem Kännchen eine Stunde kalt stellen

Zeitbedarf

15 Minuten

dazu paßt

Schokoladeneis