

Hier und heute



Kiwi-Fruchtsauce mit Chardonnay

Für Leckerer, Vitaminreiches im Glas für die kalte Jahreszeit ist Kiwi bestens geeignet. Angela von der Goltz macht Fruchtsauce draus mit Chardonnay.

Das Rezept

von Angela von der Goltz

Zutaten für Kiwi-Fruchtsauce mit Chardonnay

- 250 g Kiwis
- Saft von 3 Orangen (ca. 150 ml)
- Saft von 2 Zitronen (ca. 100 ml)
- 250 ml Chardonnay
- 350 g Zucker
- 10 g Pektin
- etwas Bourbon-Vanille

Zubereitung

Kiwis schälen, würfeln und zusammen mit den ausgepressten Säften, dem Wein und der Vanille in einen Topf geben und gründlich pürieren. Zucker und Pektin mischen und zur Frucht-Weinmischung geben, diese unter Rühren erhitzen und dann vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend mit einem Trichter in die vorbereiteten Flaschen füllen und diese sofort verschließen.

Die Kiwi-Fruchtsauce passt toll zu Desserts, wie Vanillecreme, Eis, Parfait oder Quarkspeise. Sie toppt Crêpes, Waffeln, rundet Dressings ab und schmeckt besonders raffiniert zu Wildgerichten.