

Rotweinsauce

Für ca. 6 Personen

Zutaten

8 Kardamomkapseln
100 g Zucker
250 ml trockener Rotwein
2 EL Orangenlikör
Speisestärke

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

1. Für die Sauce Kardamomkapseln aufbrechen und die Samen herausnehmen. Zucker in einem kleinen Topf zu hellbraunem Karamell schmelzen. Von der Kochstelle nehmen und den Kardamonsamen zugeben, mit Likör ablöschen und den Rotwein zugießen.
2. Sauce bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Speisestärke in etwas kaltem Wasser glattrühren. Die kochende Sauce damit leicht binden.
3. Die Sauce abkühlen lassen.

Paßt zu Lebkuchen-Parfait, Vanilleeis und zu Weißem Schokoladen-Eisparfait.