

Sorbet von Rosé-Champagner



© Abbildung sowie Rezept aus "Rezepte für mehr Weingenuß"

Zutaten

- 450 ml Wasser
- 380 ml Rosé-Champagner
- 275 g Zucker
- 50 ml Himbeermark
- 2 EL Limettensaft
- frische Himbeeren (zum Garnieren)

Zubereitung

Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und etwa 5 Minuten lang zu einem Sirup einkochen lassen. 190 ml Rosé-Champagner mit Limettensaft, Himbeermark und dem Sirup vermengen. Geben Sie das Gemisch für ca. 45 Minuten in die Eismaschine und stellen das Sorbet anschließend für ca. 34 Minuten in das Gefrierfach. Zum Servieren das Sorbet in gekühlte Gläser geben und nach Belieben mit dem restlichen Champagner auffüllen. Zum Schluss mit den frischen Himbeeren garnieren.

Unsere Weinempfehlung:

Champagne Lété-Vautrain Rosé Royal