Rhabarber-Kompott zu Vanille-Eis

Dessert » Kompott

Zutaten (4 Personen)

» 500g Rhabarber
» 1/8l Johannisbeersaft
» 7EL Zucker
» 1 EL Stärke
» 4 Kugeln Vanille-Eis
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Johannisbeersaft aufkochen. Rhabarberstücke in den Saft geben und ca. 5min köcheln lassen.

2. Zucker zufügen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, unter den Rhabarber rühren und einmal kurz aufkochen. Rhabarber-Kompott ca. 30min kalt stellen.

3. Je etwas Rhabarber-Kompott und 1 Kugel Vanille-Eis anrichten, mit Minze verzieren, sofort servieren.

Nährwerte: 180kcal/E2g/F3g/KH34g pro Portion

angelegt am: 21.02.2007 Rezept-Nr: 2215

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke