

Heidelbeerkompott

Zutaten:

| | |
|--------|---|
| 120 g | Zucker |
| 200 ml | Portwein (nach Belieben auch ein kräftiger Rotwein) |
| 5 EL | Cassis-Likör |
| 750 g | Heidelbeeren |

Zubereitung:

120 g Zucker hellbraun karamellisieren, 200 ml Portwein und 5 EL Cassis-Likör zugeießen und bei mittlerer Hitze 2 – 3 Minuten köcheln lassen.

Falls Kinder mitessen, Traubensaft statt Wein nehmen und den Likör einfach weg lassen.

375 g Heidelbeeren in die Flüssigkeit geben und ca. 3 Minuten kochen lassen. Alles gut pürieren und, wenn's besonders fein werden soll, die Masse durch ein Sieb passieren. Dieses Mus noch einmal aufkochen und noch einmal 375 g Heidelbeeren hinzufügen. 1 Minute kochen und dann erkalten lassen.

Schmeckt sehr gut zu Eis, Topfenmousse oder Griesflammeri.