



Influenza Sorbet

Zutaten für ca. 500 ml

Saft von 5-6 Orangen

Saft von 2 Zitronen

100 g Ingwerknolle, in kleine Scheiben geschnitten (schälen nicht notwendig)

150 g Zucker

75 g Honig

0,5 TL Piment d'Espelette, alternativ Cayenne-Pfeffer

2-4 EL Single Malt,

Zubereitung:

Den Ingwer ungeschält in kleine Scheiben schneiden und zusammen mit den Säften, Zucker und Honig in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Gut 5min. köcheln lassen und dabei immer wieder gut umrühren. Dann vom Feuer nehmen und durch ein Sieb gießen um den Ingwer zu entnehmen.

Das Piment (Cayenne) dazu geben und Single Malt oder Ähnliches unterrühren. Im Kühlschrank komplett auskühlen lassen.

Danach in der Eismaschine zubereiten oder alternativ in einem Behälter im Gefrierfach gefrieren lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Das Eis ist fertig, wenn es eine leicht softe, cremige Konsistenz aufweist. Durch die Zugabe von Alkohol wird es nicht so hart. In einem luftdichten Behälter kann es problemlos mehrere Tage im Gefrierfach aufbewahrt werden.

Una Goccia
Geschmack erleben.