



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Rhabarber-Sauerrahmeis

600 g frischer Rhabarber
1 Vanilleschote
120 g Zucker
1 Tl Speisestärke
150 ml Sahne
150 g saure Sahne



Rhabarber putzen, in kleine Würfel von 3 - 4 mm Kantenlänge schneiden. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen. Rhabarber mit Vanilleschote, -mark, Zucker und 75 ml Wasser ca. 3 - 4 Minuten dünsten. 300 g Kompott beiseite stellen und abkühlen lassen.

Stärke mit 1 El kaltem Wasser verrühren. Unter das übrige Kompott rühren, aufkochen und ebenfalls abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Rhabarber ohne Stärke mit saurer Sahne verrühren. Sahne unterheben. Masse in einer Eismaschine ca. 25 Minuten gefrieren (oder in einer Metallschale 5 Stunden gefrieren, dabei oft verrühren, damit sie cremig wird). Eis mit übrigem Kompott servieren.

Weinempfehlung

Limoux Méthode Ancestrale

Nach: <http://www.livingathome.de/kochen-feiern/rezepte/10942-rzpt-rezept-rhabarber-sauerrahmeis>