



Rezept der Woche:

Beschwipste Heidelbeeren

Zutaten:

500 g Heidelbeeren
300 g Zucker
600 ml Rotwein
300 ml Curacao Blue
2 Nelken

Zubereitung:

Die Heidelbeeren mit dem Zucker vermischen und in ein genügend großes Deckelglas einfüllen. Die Nelken hinzufügen. Nun den Rotwein und den Curacao Blue darüber gießen und das Glas sofort verschließen.

Die Heidelbeeren mindestens 6 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen lassen, gelegentlich schwenken.

Sie schmecken gut zu Vanilleeis, Pudding oder als Einlage im Cocktail.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.