

Dessert Käsekuchen Variation

Rezeptteil 3 von 4 Himbeer-Vinaigrette

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
120 g	Himbeeren TK
30 g	Zucker
30 ml	Rotwein
30 ml	Dunkler Balsamico
1 Stk	Zitrone
1 EL	Butter
1 Zw.	Rosmarin

Vorbereitung

1. Die Himbeeren auftauen und durch ein Sieb streichen. Auch das Himbeermark vom Siebboden abstreichen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: In einer Pfanne: Den **Zucker** in die Pfanne geben, durch Schütteln verteilen und schmelzen lassen. **Nicht in der Pfanne rühren!** Wenn er goldbraun ist, mit **Rotwein** und **Balsamico** ablöschen, einen Zweig Rosmarin hinzu geben und einkochen, bis die Sauce dickflüssig ist. Vom Kochfeld nehmen und die Himbeer-Sauce hinzu geben. Ggf. mit etwas kalter Butter binden. **Mit einer Prise Salz abschmecken.**