



Fenchelsorbet mit Karamell

Zutaten (für ca. 6 Personen):

1Liter	Riesling
1Liter	Wasser
300 g	Zucker
4	Fenchelknollen
2	Sternanis
1	Zimtstange
1 EL	Fenchelsamen (ersatzweise Fencheltee)
1	Zitrone
	Karamellsoße

Zubereitung:

- Fenchel waschen, den Fenchel grob zerkleinern und das Fenchellaub zur Seite legen
- Den Fenchel, Wasser und Zucker in einen Topf geben und kochen
- Die Gewürze in ein Tuch einwickeln und in den Kochtopf geben
- Sobald der Fenchel gut weich gekocht ist, den Wein und den Saft der Zitrone dazugeben
- Das Ganze nochmal gut aufkochen lassen, den Gewürzbeutel entfernen, gut mixen und durch ein Sieb passieren
- Jetzt das Fenchellaub klein hacken, zur Masse geben und kalt stellen
- Das Sorbet in eine Sorbetiere geben und einfrieren
- Das fertige Sorbet mit gekühlter Karamellsoße servieren

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

SCHÜLE'S Tipp: Sollten Sie keine Sorbetiere (Eismaschine) zur Verfügung haben, schütten Sie die Masse in eine Metallschüssel und stellen Sie sie in Ihr Tiefkühlfach. Rühren Sie ca. alle viertel Stunde um, am Rand der Schüssel entlang, bis eine cremige Masse entsteht.



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA
★★★★S