



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

2	Blatt weiße Gelatine
1	Bio-Orange
1	Vanilleschote
100 g	Zucker
400 ml	Blanchet Rosé de France
2	Eier
500 g	Erdbeeren
5	Stiele Minze

...und dazu Blanchet Rosé de France
Trocken

Zubereitung

1

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orange heiß waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Orange auspressen. Für den Sirup Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. 100 ml Wasser, Zucker, Vanilleschote und -mark so lange köcheln, bis der Zucker gelöst ist

2

Gelatine ausdrücken und im heißen Zuckersirup auflösen. Blanchet und 2 EL Orangensaft unterrühren. Vanilleschote entfernen. Weinmischung ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

3

Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Minze waschen, trockentupfen und die Blättchen grob hacken. Erdbeeren, Minze, Rest Orangensaft und -schale mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren