

4 Pax

Zwetschkenragout

Zutaten

100 g	Zucker
350 g	Zwetschken (frisch)
200 ml	Rotwein
15 g	Puddingpulver

Arbeitsbeschreibung

1. Zucker in einer kleinen Kasserolle karamellisieren, mit Rotwein aufgießen und um die Hälfte reduzieren lassen.
2. Puddingpulver mit gleicher Menge Rotwein anrühren und damit die Sauce cremig binden.
3. Entkernte, geviertelte Zwetschken dazugeben, 2 min köcheln lassen und lauwarm servieren.