



ZWETSCHGEN RÖSTER

Die frischen Zwetschgen entsteinen und in Spalten schneiden.

Die getrockneten Zwetschgen in Würfel schneiden.

Den Zwetschgensaft, den Portwein und die getrockneten Zwetschgen-Würfel zu einem Sud kochen. Die Chili darin auskochen lassen. Den Sud mit Honig abschmecken und mit Kartoffelstärke binden.

Die frischen Zwetschgenspalten in den warmen Sud legen und warm stellen.

ZUTATEN

100 g	Zwetschgen
20 g	getrocknete Zwetschgen
80 ml	Zwetschgen- saft
20 ml	Portwein
20 g	geröstete Sonnenblumen- kerne
1	Chili
etwas	Honig
etwas	Kartoffelstärke

