



MEIN GENUSS



Granatapfel-Sorbet



It's a match!

Ice, ice baby! Langer Pfeffer verleiht dieser Nachspeise Pfiff und einzigartige Geschmacksnoten!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Granatäpfel auspressen. Dafür die ganze Frucht vorsichtig mit etwas Druck auf einem festen Untergrund hin- und herrollen. Als Folge zerplatzen die Perlen im Inneren der geschlossenen Frucht und geben dadurch ihren Saft ab.
- 2 Nun mit einem Messer oder einem anderen scharfen Gegenstand ein Loch in den Granatapfel stechen. Über einer Schüssel jede einzelne Frucht vorsichtig auspressen. Anschließend mit einem Schneebesen den Granatapfelsaft und den Glukosesirup mischen.
- 3 Die Flüssigkeit in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dabei mehrfach umrühren. Jetzt bekommt das Granatapfelsorbet den unverwechselbaren Geschmack: Dafür Grenadine und Zitronensaft hinzufügen. Die Menge nach eigenem Geschmack variieren.
- 4 Den **Langen Pfeffer** in einem Mörser zerkleinern. Dadurch entfaltet er seine Aromen. Mit dem zerstoßenen Pfeffer die Sorbetflüssigkeit abschließend würzen.
- 5 Als Nächstes die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine möglichst flache Kunststoffschale schütten. Die Schale für etwa **4 Stunden** in den Tiefkühlschrank stellen. Das Sorbet alle 30 min umrühren während es gefriert. So behält es seine lockere Konsistenz.

Zutaten

4 Granatäpfel
100 ml Glukosesirup
Grenadinesirup nach Geschmack
Zitronensaft von einer ganzen Zitrone
Langer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.