

Pflaumen-Soße

Für 2 Personen

Für die Pflaumensauce:

1 Apfel	1 Zitrone	1 Knolle Ingwer à 3 cm
5 TK-Pflaumen	250 g getrocknete Pflaumen	80 g getrocknete Aprikosen
300 ml Gemüsefond	10 ml Pflaumenwein	$\frac{1}{2}$ TL Flüssiger Blütenhonig
1 TL gemahlener Anis	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	Salz
Pfeffer		

Für die Pflaumensauce Gemüsefond erhitzen und getrocknete Früchte darin fünf Minuten ziehen lassen. Früchte abtropfen lassen, Fond auffangen, Früchte würfeln. Apfel schälen, entkernen und reiben. Ingwer schälen und fein hacken. Zitrone auspressen und die Hälfte des Saftes zusammen mit dem Fond, dem Ingwer und dem restlichen zerkleinerten Obst aufkochen. Zimt hinzugeben. Bei niedriger Temperatur 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, oft umrühren, anschließend pürieren. Mit Honig, Anis und Pflaumenwein abschmecken.

Claudia Büchner am 03. März 2016