



MÄNNER KOCHEN MIT STAHL

Kratzeis mit Promille

Zutaten:

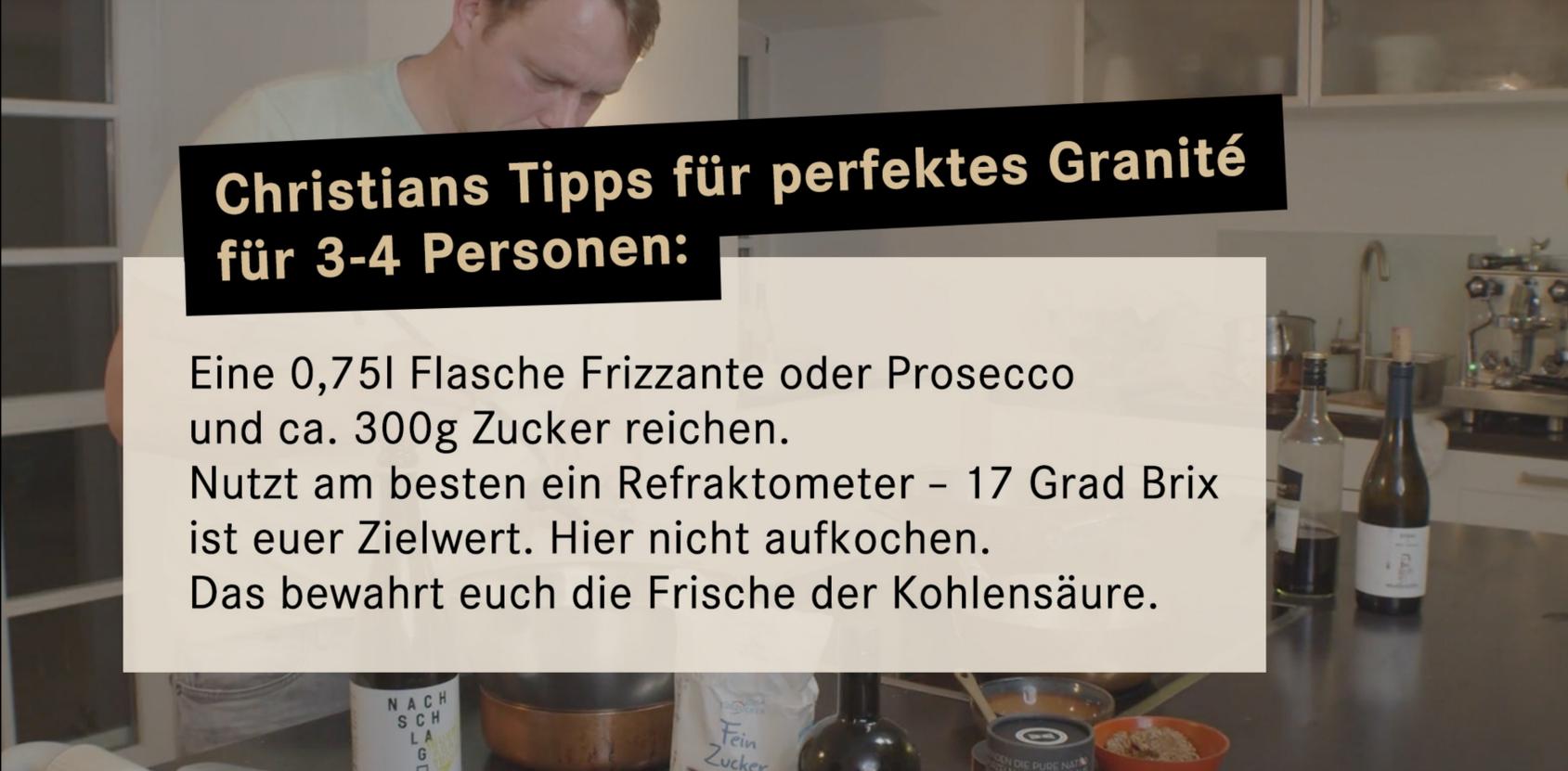
Portion für 3-4 Personen

- 0,75 l Flasche Perlwein NACHSCHLAG Bubbles Against Troubles (oder Prosecco)
- ca. 300 g Zucker
- Pürierstab
- große Schüssel o. Schale
- Gefriertruhe mit ausreichend Platz

Optional:

Refraktometer zum Überprüfen des Brix-Grad

Vom Prinzip her ist ein Granité recht einfach. Die Details machen es aus. Im Gegensatz zum Sorbet oder Creme-Eis hat ein Granité weniger Zucker und lebt vor allem von seiner Kristallisation. Das bringt die nötige Frische.



Christians Tipps für perfektes Granité für 3-4 Personen:

Eine 0,75l Flasche Frizzante oder Prosecco und ca. 300g Zucker reichen.

Nutzt am besten ein Refraktometer – 17 Grad Brix ist euer Zielwert. Hier nicht aufkochen.

Das bewahrt euch die Frische der Kohlensäure.

1.

Perlwein mit dem Zucker in die Schüssel schütten. Bitte die Reihenfolge beachten: Erst Perlwein, dann Zucker. Achtung, schäumt!

2.

Alles ordentlich pürieren, bis der Zucker sich komplett gelöst hat.

3.

Bitte nicht aufkochen. So bleibt die Kohlensäure und bringt einen weiteren Frischekick.

4.

Falls ein Refraktometer zur Hand ist, zwischendurch überprüfen. 17 Grad Brix ist der Zielwert.



5.

Wenn der Zucker sich komplett gelöst hat (egal ob nach Rezept oder Brix-Grad arbeitet), dann wird es Zeit für den Gefrierschrank. 18 Stunden soll das Granité mindestens ruhen.



6.

Aus der Truhe auf den Tisch: Am nächsten Tag kann das Granité direkt mit Gabel oder Löffel abgeschabt, portionsweise serviert und sofort verzehrt werden.



Wohl bekomm's!