



ZUTATEN

- 250ml frischgepresster Blutorangensaft
(entspricht ca. 6 sehr reifen Blutorange)
- 100g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- Prise Salz
- 1 EL geriebene Blutorangenschale
- 50ml Milch
- 1 EL frisch geriebener Ingwer
- 150ml Sahne
- 4 Waffeln

BLUTORANGEN-INGWER SORBET

1. Vorab: Alle Zutaten müssen kalt und ein paar Stunden im Kühlschrank gewesen sein
2. Blutorange auspressen und mit Zucker, Zitronensaft, Salz und geriebener Blutorangenschale verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat
3. Milch in einem kleinen Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Ingwer reiben und ca. 10 Minuten in der warmen Milch ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren
4. Sahne und Ingwer-Milch zum Blutorangensaft geben und alles gut verrühren
5. Mit Eismaschine: Blutorange-Gemisch hinein füllen und ca. 20-30 Minuten zu einer Softeis-Konsistenz rühren lassen. Anschließend in z.B. eine Kastenform geben, nach Belieben mit Blutorange-scheiben dekorieren und für ca. 1 Stunde im Gefrierfach fest werden lassen
4. Ohne Eismaschine: Blutorange-Gemisch in z.B. eine Kastenform geben und in das Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten einmal kräftig mit einer Gabel durchrühren, bis eine Art Softeis-Konsistenz erreicht ist. Anschließend Sorbet nach Belieben mit Blutorange-scheiben dekorieren und für ca. 1 Stunde fest werden lassen
5. Mit einem Eisportionierer beliebig große Kugeln in die Waffeln füllen und schnell genießen - das Sorbet schmilzt ganz fix

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN

