



Grapefruit Radler Sorbet

Rezept von Nadine Djordjevic - Restaurant Split Hietzing

Zutaten:

- 200g Zucker
- 1 Blatt weiße Gelatine
- 4 Stück Pinke Grapefruit Bio
- 1 TL Schalenabrieb der Grapefruit
- 150 ml (Egger) Bier hell

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Saft aus den Grapefruits pressen, den Zucker dazugeben, den Schalenabrieb dazu und diese Flüssigkeit in einem Topf zum Kochen bringen. Leicht abkühlen lassen. Die Gelatine ausdrücken und zur Flüssigkeit geben und auflösen. Nun das Bier dazugeben und mindestens 3 Std im Kühlschrank kühl lagern, danach ab in die Eismaschine.

Fertig ist dieses erfrischende, bitter-herbe Sorbet. Es schmeckt einfach köstlich.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at