Genießen

Natalie Lumpp **Donnerstag, den 27.04.2022**

Rosé Berry **Für eine Karaffe**

Zutaten:
2-3 Blatt Gelatine oder 1/2 Pck.
Gelatine, gemahlen
(alternativ Agar Agar)
frische Erdbeeren,
Blaubeeren bzw. Heidelbeeren,
Himbeeren oder Brombeeren
700 ml Roséwein
500 ml Beerentonic
1cl Gin

Außerdem:
Eiswürfelform für ca. 15 Eiswürfel
1 Karaffe mit
ca. 1,5 Liter Fassungsvermögen
z.B. Bowlegläser

Zubereitung:
1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beeren waschen und in die Eiswürfelformen beliebig verteilen.
2. 150 ml Roséwein in einen Topf geben, eingeweichte Gelatine ausdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Das Gemisch unter Rühren so lange aufkochen bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die mit Beeren gefüllten Eiswürfelformen damit auffüllen, abkühlen lassen, dann kalt stellen.
3. Restlichen Roséwein (550 ml), Beerentonic und Gin in eine Karaffe geben und ebenfalls kaltstellen. Vor dem Servieren die Beeren- Weinwürfel in die Karaffe geben und in z.B. Bowlegläsern servieren.