



HIMBEERSAUCE

ZUTATEN

200g Himbeeren frisch oder gefroren
30g Zucker
100ml Wasser
1 Paket Vanille Zucker oder Vanilleextrakt
Eventuell:
Zitronensaft
Honig

Zubereitung

1. Den Wok oder die Grillpfanne vorheizen und den Zucker einstreuen.
2. Wenn der Zucker zu karamellisieren beginnt, Wasser, Himbeeren und Vanillezucker oder Extrakt hinzufügen.
3. Leicht köcheln lassen, bis beinahe die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist.
4. Eventuell mit Zitrone oder Honig abschmecken
5. Vom Grill nehmen und abkühlen lassen.

<u>Hilfsmittel:</u>	Grill mit Wok oder Pfanne
<u>Vorbereitungszeit:</u>	5 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 25 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkt, mittlere Hitze (ca. 150 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht