

Erdbeeren mit Cointreau

Frische Erdbeeren mit Cointreau sind das ideale Rezept für alle, die gerne mit verschiedenen Aromen experimentieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

| | |
|-------|--------------------------------------------------------|
| 400 g | Erdbeeren |
| 4 cl | Cointreau |
| 6 cl | Orangensaft |
| 4 cl | Zitronensaft |
| | Staubzucker |
| 4 EL | Butter |
| 1 TL | Grüne Pfefferkörner (in Lake, oder gefrier getrocknet) |

Zubereitung

1. Für die Erdbeeren mit Cointreau den grünen Pfeffer gut abtropfen lassen und grob zerhacken. Verwendet man gefriergetrockneten grünen Pfeffer, diesen zunächst in etwas Wasser einweichen und dann grob hacken.
2. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit Staubzucker bestreuen und mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und nacheinander Pfeffer, Erdbeeren und Staubzucker einrühren und durchschwenken.

3. Mit Cointreau ablöschen und den Orangensaft und restlichen Zitronensaft untermischen. Unmittelbar vor dem Servieren den Rest Butter einrühren und über die Erdbeeren gießen. Mit Minze garnieren und servieren.

Tipp

Zu den Erdbeeren mit Cointreau schmeckt Vanilleeis. Für die Dekoration Minze Blätter verwenden.