Physaliskompott

Ein leichtes Rezept für den Sommer: Das Physaliskompott als Dessert oder süße Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 EL	Kristallzucker
260 ml	Orangensaft
1 Stk.	Vanilleschote
1 EL	Stärkemehl (zum Binden)
20 Stk.	Physalis

Zubereitung

1. Eine erfrischende Nachspeise ist das **Physaliskompott.** Zu Anfang den Kristallzucker ohne Fett in einen Topf oder eine Pfanne geben und erhitzen, bis er goldbraun karamellisiert ist. Dabei den Zucker ständig mit einem Holzkochlöffel rühren, damit nichts anbrennt. Mit Orangensaft ablöschen.

2. Vanilleschote einschneiden und Mark auskratzen, zur Mischung geben. Rund 10 Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist.

3. In der Zwischenzeit die Physalis waschen, halbieren und in eine Schüssel geben.

4. Die Flüssigkeit mit Stärkemehl abbinden, über die Physalis geben und servieren.

Tipp

Das Physaliskompott wird mit steif geschlagenem Schlagobers serviert.