Sorbet von Wassermelone und Habanero-Chili

Dieses Rezept ist alles, außer gewöhnlich! Exotisches Sorbet von Wassermelone und Habanero-Chili, eine tolle Überraschung für Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

4 Tassen	Wassermelonen
1 Tasse	Zucker
50 ml	Leitungswasser
60 ml	Limettensaft
0.5 Stk.	Chilischoten (Habanero)

Zubereitung

1. Für das **Sorbet von Wassermelone und Habanero-Chili** zuerst das Fruchtfleisch aus der Wassermelone schneiden und die Kerne entfernen. Die Melonenstücke in den Mixer geben und fein pürieren. Die Chilischote entkernen und fein hacken.

2. Wasser, Limettensaft und Zucker in einen Topf geben und rührend aufkochen. Solange kochen und dabei rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Flüssigkeit klar ist.

3. Vom Herd nehmen und Chili sowie Melonenmus unterrühren. Abkühlen lassen. Das Sorbet in eine flache Glas-Auflaufform mit Deckel füllen. Abgedeckt eine Stunde lang in das Frostfach geben. Zwischendurch umrühren, damit sich keine Eiskristalle absetzen.

Tipp

Das Sorbet von Wassermelone und Habanero-Chili vor dem Servieren mit Melonenstückchen dekorieren.