

Ananaskompott mit Zitronensaft

Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ananassaft	230 ml
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	2 Teelöffel
Zitronensaft	3 Esslöffel
Ananas	3 Stk.

Zubereitung:

1.1 Ananas großzügig schälen, vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Das Fruchtfleisch in etwa 2cm große Stücke schneiden.

2. Die beiden restlichen Ananas der Länge nach halbieren und aus jeder Hälfte keilförmig den harten Strunk herausschneiden. Aus jeder Hälfte des Fruchtfleisch in 2 großen Stücken herausschneiden und unungefähr 2cm große Stücke schneiden.

Das restliche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Ananashälften herauskratzen, in einen Messbecher geben und mit Ananassaft auf 500ml auffüllen. Die Masse im Küchenmixer pürieren und durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen, dabei das Fruchtfleisch gut durchdrücken.

3. Den Ananassaft mit den Ananasstücken aufkochen.

Die Stärke in wenig Wasser auflösen, den Ananassaft damit binden und mit dem Zitronensaft würzen.

Das Kompott kalt werden lassen und in die ausgehöhlten Ananashälften füllen.

Abgedeckt bis zum Servieren kalt stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-767-Ananaskompott-mit-Zitronensaft.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at