Rotweinzwetschgen von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, schnell, Für Zeltlager

1.0 kg Zwetschgen	Zwetschgen halbieren und entsteinen.
2.6 dl Rotwein	
60 g Zucker	
1.0 Stück Vanilleschote	Vanilleschote der Länge nach halbieren und auskratzen. Zwetschgen, Rotwein, Zucker und Vanilleschote aufkochen und 5-7 Minuten kochen lassen. Die Zwetschgen 30 Minuten ziehen lassen.

Diese Sauce passt gut zu Panna Cotta, Rahmflan, Vanilleglacé etc. Optional kann noch Zimt hinzugefügt werden.