

Erdbeeren mit grünem Pfeffer



750 g	Erdbeeren
150 g	Zucker
250 ml	Orangensaft
1	Orange(n), die abgeriebene Schale
60 ml	Grand Marnier
30 g	Pfeffer, grün, eingelegt
6 Kugel/n	Eis (Vanille)

Zucker in Pfanne schmelzen, Orangensaft begeben, glatt rühren und Orangenschale einmengen. Verkochen lassen, bis der Zucker völlig aufgelöst ist.

Erdbeeren putzen, waschen, auf Küchentuch abtropfen lassen und halbieren. Orangensauce mit Grand Marnier und grünem Pfeffer vermengen und aufkochen. Erdbeeren begeben und kurz durchrühren.