

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 beigeben, glatt rühren und Orangenschale einmengen. Verkochen lassen, bis der Zucker völlig aufgelöst ist.

Erdbeeren putzen, waschen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und halbiieren. Orangensauce mit Grand Marnier und grünem Pfeffer vermengen und aufkochen. Erdbeeren beigeben und kurz durchrühren.