



Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)

Thema	Quelle	Datum	Name
Kirschcoulis	Pauli	19.5.22	Sina Dettwiler

Gericht: Kirschcoulis

Garmethode/n: Sieden

Vorbereitungszeit: 5 Minuten ca. Garzeit: 10 bis 15 Minuten

Zutaten für: 4 Personen

Menge	Zutaten	Vorbereitung / Zubereitung
0.3 Kg	Kirschen, entsteint, TK	Wasser, Zucker und Zitronensaft zu
0.1 Kg	Wasser	einem Sirup kochen und erkalten lassen.
0.08 Kg	Zucker	Kirschen zusammen mit dem Sirup
0.015 Kg	Zitronensaft, frisch	mixen und durch ein Drahtspitzsieb
		passieren.
		Variante 2:
		Wasser, Zucker, Zitronensaft aufkochen
		und danach die Kirschen begeben.
		Sobald die Kirschen weich sind alles
		durch ein Drahtspitzsieb passieren.

Anrichteweise

Passende Beilage(n): Desserts

Passende Garnitur: Früchte

Anrichtegeschirr:

CCP's

