


# Erdbeer-Sorbet mit Sekt und Rum

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/05/06/erdbeer-sorbet-mit-sekt-und-rum/](https://happy-mahlzeit.com/2020/05/06/erdbeer-sorbet-mit-sekt-und-rum/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Erdbeeren
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Limette, unbehandelt
- 100 ml Sekt
- 4 cl Rum

## Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. Mit Zucker und abgeriebener Limettenschale vermischen und in eine flache, mit Frischhaltefolie ausgelegten Schale geben. Im Tiefkühlfach 4 Stunden gefrieren lassen.

Dann die Erdbeeren in einen hohen Mixbecher geben. Limettensaft, Rum und Sekt zufügen, mit dem Pürierstab zu einem cremigen Sorbet mixen und in Gläsern servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch