

Kirschkompott mit Schokolade

6 Portionen

Zutaten

1 kg Süßkirschen, 60 g Zucker, 150 g Johannisbeeren, 40 ml Rum,
50 g Zartbitter-Schokolade,
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

1. Kirschen entsteinen, Johannisbeeren entlauben
2. beides waschen, abtropfen lassen und dann getrennt mit Zucker bestreuen
3. 30 Minuten stehen lassen bis alles Flüssigkeit gezogen hat
4. die Johannisbeeren durch ein Sieb passieren, den Saft zu den Kirschen geben
5. Rum dazugeben und alles zusammen kurz aufkochen
6. wenn das Obst zu süß war - also Säure fehlt - den Zitronensaft zugeben
7. Topf vom Herd nehmen und die Schokolade stückchenweise einrühren
8. den Nachtisch warm servieren



Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Vanilleeis