

KARAMELL AUS BRAUNEM RUM, CHILI UND ANANAS



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g

ZUTATEN

0,5
l



- 300 g Zucker
- 1 dl brauner Rum
- 20 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 200 g Ananas
- 1 dl Ananassaft
- Butter zum Braten

ZUBEREITUNG

Eine Pfanne erhitzen und die Butter schmelzen.
Die Ananas anbraten und den Zucker dazugeben.
Karamellisieren lassen.
Mit Ananassaft und Rum vorsichtig ablöschen.
Alles gar kochen lassen.
Mit dem Pfefferschotenpüree pürieren.
Bei Bedarf sieben.