



Gegrillte Früchte mit Schokoladensauce

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück		
Menü:	Dessert		
Zubereitungszeit:	15 Minuten	Grillzeit:	15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht		

Zutaten:

1 Birne	1 Apfel
12 Weintrauben	¼ Ananas
50 g Walnüsse	1 EL Akazienhonig
Cointreau (nach Geschmack)	50 g Schokotropfen
25 ml Sahne	

Zubereitung:

In der Küche:

Apfel, Birne und Ananas grob würfeln (ca. 2 x 2 cm) und zusammen mit den ganzen Weintrauben und den sehr grob gehackten Walnüssen in eine Schüssel geben. Akazienhonig und Cointreau darüber geben und gut vermengen.

Am Grill:

Den Grill auf ca. 220°C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigen Sie einen zu zwei Dritteln mit angezündeten Briketts gefüllten Weber-Rapidfire-Anzündkamin. Die Grillplatte über indirekter Hitze stellen und vorheizen. Die Früchte auf die Grillplatte geben und 10 Minuten lang grillen.

Schokotropfen und Sahne in eine Souffléform geben und diese über indirekter Hitze stellen, so dass die Schokotropfen schmelzen. Gelegentlich umrühren. Nach ca. 5 Minuten ist die Schokoladensauce fertig.

TIPP: Die Schokoladensauce nicht zu lange erhitzen, sonst verbindet sie sich nicht mit der Sahne. Die Früchte können nach Belieben variiert und beim Servieren mit Cointreau flambiert werden.