

## Weichselkompott:

### Zutaten:

- 1 Schale (250 – 300g) Weichseln
- 200 ml Granatapfelsirup
- 100 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Etwas Zitronenabrieb.
- 3 Blatt rote Gelatine oder ein Päckchen roter Tortenguss.

### Zubereitung:

Die Weichseln entsteinen und in dem verdünnten Grenadine Sirup zusammen mit den Gewürzen und den ganzen Rosmarin-Zweigen fünf – sieben Minuten kochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Rosmarinzweige entfernen und die Gelatine in dem noch heißen Kompott auflösen.