

## Vérborban párolt császárkorte

Szerző: Selion

2008. május 16.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 06.

- 4 db császárkorte
- 1 maréknyi mazsola
- 0,5 l vérbor
- 2 db citromkarika
- 1 ujjnyi fahéj
- 1 db szárított gyömbér

- 3 ek barnacukorát bort a fahéjjal és a 2-3 darabra vágott gyömbérral forrasztjuk meleg-tűzre, majd elkeverjük benne barnacukrot és beledobjuk a citromkarikákat. A felmelegített és kimagozott kortéket vágott rútszókkal lefelé a szőlőhöz helyezjük, korté szűrjük a mazsolát és megvárjuk míg visszaforr. Ekkor megfordítjuk a kortéket és további 1-2 percig fűzzük alacsony fokozaton. Ezután az edényt lefedjük a tűzről, és a kortékot lapos felét visszaforgatjuk a szirupba, ahol hagyjuk kihűlni. Tálaláskor a szirupot leszűrjük, és a visszamaradt mazsolával megtöltjük a kortéket. Az egyszer megfűzött szirupot hűtőszekrényben sokáig eltárolhatjuk, de zletes gyömbérlcsoksonyát is készíthetünk belőle.

Mivel a Heimann Pincészet desszertborokat nem készített, nem volt könnyű dőteni. Végül egyhangúlag a Syrah-ról esett a választásunk, erre az egzotikus mártással és talán még annál is érdekesebb jelennel rendelkező borra. Természetesen a szirup elkészítéséhez nem ezt használtuk, mégis végül megdöbbentő volt számunkra a kiválasztott szeresség és a hozzá készített bor ísszhangja.