



Pflaumendip

400 g Pflaumen, reif

50 g Zucker

40 g Ingwer

2 Zehen Knoblauch

3 Schalotten

200 ml Pflaumenwein

50 g Pflaumenmus

1 Zitrone

Für die Pflaumensauce die Pflaumen halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Zucker in einem Topf

karamellisieren lassen, bis er hellbraun ist. Die Pflaumenwürfel, den fein gewürfelten Ingwer, den fein gewürfelten

Knoblauch, die in Streifen geschnittenen Schalotten und die fein gehackte Chilischote zugeben und anschwitzen. Den

Pflaumenwein angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Pflaumenmus begeben, etwas weiterkochen lassen und

mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Gewürzmühle und dem geriebenen Zitronenfruchtfleisch abschmecken.