RADIO SALÜ 101,7	Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer aus der Mitkoch-Show, immer sonntags von 10 – 14 Uhr.

Rumtopf-Kompott

Zutaten für 4 Personen:	
1 kg Früchte	1 Stange Zimtstange
350 g Zucker	1 Sternanis
300 ml Rotwein	1 Scheibe Ingwer
1 Tasse brauner Rum	

Zubereitung:

Die Früchte kleinschneiden, mit dem Zucker bestreuen und abgedeckt stehen lassen.
Den Rotwein mit dem Rum und den Gewürzen erhitzen und etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen. Die Flüssigkeit zu den durchgezogenen Früchten geben, umrühren und das Ganze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr kochen.