



## Zwetschgenkompott mit Orangensauce

Für 4 Personen als Beilage oder Vorspeise

- 500 g Zwetschgen**
- 2 Orangen**
- 1 Zitrone**
- 1 dl Rotwein**
- 4 Esslöffel Zucker**
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss**
- 1 Prise Zimtpulver**
- 1 Gewürznelke**
- 1 Becher griechischer Joghurt nature (180 g)**
- 1 dl Halbrahm**

1. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen.
2. Die Schale von  $\frac{1}{2}$  Orange sowie von  $\frac{1}{2}$  Zitrone in eine mittlere, eher weite Pfanne reiben.
3. Dann den Saft beider Orangen sowie der Zitrone auspressen. Mit dem Rotwein, dem Zucker, der Muskatnuss, dem Zimtpulver und der Gewürznelke ebenfalls in die Pfanne geben. Alles aufkochen und auf kleinem Feuer ungedeckt 3-4 Minuten leise kochen lassen.
4. Jetzt die Zwetschgen beifügen und zugedeckt je nach Sorte 2-4 Minuten leise kochen lassen; sie sollen nur gerade knapp gar sein, sonst zerfallen sie später.

5. Mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel geben.
6. Den Sud auf grossem Feuer leicht sirupartig einkochen lassen. In eine kleine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann mit dem Joghurt verrühren und kühl stellen.
7. Unmittelbar vor dem Servieren den Halbrahm steif schlagen. Unter die Joghurtmischung ziehen. In 4 Dessertgläser oder -schalen anrichten. Die Zwetschgen darauf geben.