



## Moscato-Trauben

Eine fantastische Beilage für Wildgeflügel, Wild, Geflügel oder auch zum Dessert und Käse. – Nach einer Rezeptur aus Dieter Müllers Kochschule.

### ZUTATEN:

500 g	kernlose kleine Trauben
200 ml	Moscato d'Asti
200 ml	Soave
75 g	Gelierzucker
1	Sternanis
1	Piment
1	Wacholderbeere
1	kleines Lorbeerblatt
1 cm	Zimtstange
2 TL	mit Sud angerührte Speisestärke
1 EL	Grappa

**1** Trauben verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. den süßen Schaumwein und Weißwein mit Gelierzucker und den Gewürzen aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach Wunsch leicht mit Speisestärke binden. Sud durch ein Sieb passieren, Trauben in den noch heißen Sud geben und den Grappa zufügen.

Alles in heiß ausgespülte Einmachgläser füllen. Fest verschließen, kühl lagern. Die Menge reicht für 3 Gläser à ¼ Liter.

**ANMERKUNG:** Dieter Müller reicht diese Trauben zu Fasanenbrust mit »Sauce riche« auf Weinkraut und Kartoffelpüree. Ein Traum!