**Preiselbeereis (Witzigmann)**

200 ml trockener Rotwein

100 ml Mineralwasser

70 g Zucker

500 g eingemachte Preiselbeeren (Mischung aus Saft und Beeren 1:1)

50 ml Orangensaft

120 g eiskalte Butter

3 Stk. Eigelb

* Den Rotwein mit Mineralwasser, Zucker, Preiselbeeren und Orangensaft aufkochen
* Den Preiselbeerfond auf 80°C temperieren und die Butter Stück für Stück mit dem Stabmixer einmontieren
* Zum Schluss da Eigelb hinzugeben
* Die Eismasse nun mixen und anschließend durch ein Haarsieb passieren.
* Die noch warme Eismasse in Eismaschine gefrieren lassen