



## Rezept

Sago Sues (BRA)

## Rezept Bild



## Zutaten

- 250 Sago (Bild 3)
- 6 Tassen Tee
- 6 Tassen Rotwein
- 2 Tassen Zucker

## Zubereitung

- Wasser und Wein in eine Pfanne geben, beim Kochen den Sago dazugeben.
- Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis der Sago durchsichtig ist.( 30 Min.)
- Anschließend den Zucker hinzufügen und weitere 2 Minuten kochen lassen. Gekühlt servieren

## Tipps und Tricks

Was ist Sago? [Wikipedia](#)

Schmeckt am Besten mit einer Kugel Vanille Eis!

## Fazit

## **Geschichte:**

Sago war ein Mitbringsel (Geschenk) eines befreundeten brasilianischen Paares. Merci an Helena, Gregor I & II.

Total neue Erfahrung! Diese Konsistenz war mir bis jetzt unbekannt.

Tags

[PortuBra](#)

## **Originalrezept**

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

## **Variante**

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Sago Salzig](#)

## **Rezeptvideos**

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

## **Rezeptfotos**



