Birnen in Rotwein

Ein hochprozentiges Rezept und Leckerbissen für Weinliebhaber: Die Birnen in Rotwein sind in wenigen Minuten servierfertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

600 ml	Rotwein
1 Stk.	Vanilleschote
0.5 Stangen	Zimt
1 Stk.	Sternanis
4 Stk.	Birnen

Zubereitung

1. Einen hochwertigen Rotwein für die Birnen mit Rotwein in einen Topf gießen und diesen auf den Herd stellen. Vanilleschote, Sternanis und Zimtstange hineingegeben. Das Ganze aufkochen lassen.

2. In der Zwischenzeit die frischen Birnen von der Schale bereifen und hälften. Das Kerngehäuse vollständig herausschneiden.

3. Birnenhälften in den Sud geben und darin bissfest sieden. Nach einigen Minuten den Sud vom Herd nehmen und gemeinsam mit den Birnen überkühlen.

4. Die Birnen in Rotwein lassen sich als Beilage zu einem dampfenden Kaiserschmarren servieren, aber auch zu einem herben Braten.

Tipp

Dieses Rezept für Birnen in Rotwein zu einem selbst gemachten Vanilleeis reichen. Der Geschmack intensiviert sich, wenn die Birnen über Nacht im Sud liegen.