# Pochierte Weinbirnen

Ob herzhafte oder süße Beilage: Pochierte Weinbirnen schmecken nach diesem Rezept als herb-süße Verführung jedem Genießer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Birnen |
| 320 ml | Rotwein |
| 320 ml | Weißwein |
| 200 g | Zucker |
| 1 Stk. | Zimtstange |
| 2 Stk. | Sternanis |
| 1 Prise | Kardamom |
| 2 Stk. | Gewürznelken |

## Zubereitung

1. Zuerst in einem mittleren Topf für die pochierten Weinbirnen den Zucker in Rotwein und Wasser auflösen und dabei kurz unter den Siedepunkt erhitzen. Die Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone und die Zimtstange zugeben.

2. Feste Birnen halbieren, den Stielansatz und das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel entfernen und für 10 Minuten zum Rotweinsud geben und ziehen lassen.

## Tipp

Als Dessert passen pochierte Weinbirnen zu einer herben Schokosauce und Walnusseis. Als Beilage eignen sie sich gut zum Wildbraten mit kräftiger Rotweinsauce oder als Vorspeise mit einem Blauschimmelkäse.