

Preiselbeerkompott

Ein Genuss zu Pfannkuchen, Kaiserschmarrn oder Wildbraten: Das Rezept für Preiselbeerkompott passt zu süßen und deftigen Speisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Preiselbeeren
1 Stk.	Zimtstange
0.5 kg	Zucker
60 ml	Rotwein

Zubereitung

1. Das **Preiselbeerkompott** ist der Klassiker zu Eierkuchen oder deftigen Mahlzeiten. Zu Anfang Preiselbeeren gründlich reinigen. Einen großzügigen Topf auf dem Herd positionieren.
2. Rotwein sowie Zimtstange und Zucker hineingeben und rührend zum Kochen bringen. Schäumt das Ganze kräftig auf, kommen die Preiselbeeren hinein und köcheln weitere 15 Minuten.
3. Das Kompott vor dem Anrichten noch kalt stellen.

Tipp

Das Preiselbeerkompott sollte vollständig auskühlen und schmeckt zum Eierkuchen mit Sahne oder Vanillesauce.