Rotweinbirnen

Die Rotweinbirnen werden gerne als Beilage zu Wildgerichte serviert. Ein Rezept für die Herbst- und Winter Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Birnen
1 EL	Frischen Zitronensaft
2 EL	Zucker
0.5 l	Rotwein
0.5 TL	Zimtpulver
0.5 Stk.	Bio Orangen (Schale unbehandelt)

Zubereitung

1. Für die Rotweinbirnen die Früchte im Ganzen schälen, ohne den Stiel zu entfernen. Mit dem frisch gepressten Zitronensaft bestreichen.

2. Das Obst aufrecht in einen engen hohen Kochtopf stellen. Zucker, Zimtpulver, Orangenschale und Rotwein hinzugeben, bis die Birnen vollständig im Rotwein stehen. Das Ganze kurz aufkochen lassen, und danach zirka 15 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Die leckeren Rotweinbirnen schmecken nicht nur zur Wild- und Gans Gerichte sehr schmackhaft, sondern auch als Dessert mit Vanilleeis.