



Gewürzbirnen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min. | Ziehen lassen: ca. 1 Std.

- 3 dl Rotwein** (z. B. Pinot noir)
- 1 Bio-Orangen**, abgeriebene Schale und Saft
- 1 dl roter Portwein**
- 100 g Puderzucker**
- 1 Sternanis**
- 1 Zimtstange**
- 2 Nelken**
- 2 Kardamomkapseln**, gequetscht
- 4 Birnen** (z. B. Gute Luise), geschält, halbiert, Kerngehäuse ausgestochen

Rotwein und alle Zutaten bis und mit Kardamom in eine Pfanne geben, aufkochen. Birnen beigegeben, bei kleiner Hitze ca. 15 Min. weich köcheln. Birnen dabei ab und zu wenden. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen. Birnen herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Sud absieben, ca. 15 Min. zu einem Sirup einköcheln, auskühlen. Birnen bis zur Verwendung im Sirup zugedeckt kühl stellen.

Tipps

- Die Gewürzbirnen 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
- Gewürzbirnen zu Käse oder als Dessert servieren.
- Die Birnen als Verzierung auf der weihnächtliche Quarktorte hübsch anrichten. Birnenfächer sehen sehr dekorativ aus, sind aber schwieriger zu schneiden. Einfacher: Birnen in Schnitzen im Sud knapp weich köcheln, Torte damit verzieren.
- Für ein Tiramisu in Gläsern nur die Hälfte des Rezepts zubereiten, für ein Tiramisu in der Form das ganze Rezept zubereiten.