

Birnen in Rotwein

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zimtpulver	1 Stk.
Birnen	4 Stk.
Rotwein	½ Liter
Geriebene Zitronenschalen	½ Stk.
Staubzucker / Puderzucker	100 g

Zubereitung:

4 vollreife Birnen schälen, halbieren, entkernen. Rotwein mit der Schale einer 1/2 Zitrone, Zucker und Zimt aufkochen. Die Birnenhälften bei mäßiger Hitze langsam darin weich dünsten, in Kompottschälchen anrichten. Den Sud noch etwas einkochen, Gewürze entfernen, über die Birnen gießen. Warm oder kalt servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-290-Birnen-in-Rotwein.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at