

## Birnen in Beaujolais

Kategorie: 12) Dessert

Rezept Nr.: 17

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Williamsbirnen	2 Stück		
Beaujolais nouveau	1 Flasche	oder Beaujolais	
Zucker	150 Gramm		
Zimtstange	1 Stück		
Nelken	2 Stück		
Lorbeerblatt	1 Stück		
Zitronenschale	1 Stück	Orangenschale	

## Zubereitung

1. Zucker in einem Topf schmelzen und ganz leicht karamelisieren lassen. Mit dem Beaujolais auffüllen. (Vorsicht wegen Hitze). Der Beaujolais Nouveau eignet sich wegen seiner Fruchtigkeit besonders. Zucker loskochen, Gewürze zugeben und noch einmal aufkochen lassen.
2. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Evtl. leicht mit Zitrone einreiben, damit sie hell bleiben.
3. Birnenhälften zugeben und auf kleiner Flamme zugedeckt ziehen lassen bis sie weich sind. Birnen herausnehmen und beiseite stellen. Auf größerer Flamme Wein einkochen lassen bis er etwas dickflüssiger ist (evtl. mit etwas Stärkemehl andicken, aber vorsichtig), Gewürze herausnehmen und die Birnenhälften wieder zugeben und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank mindestens einen Tag kalt stellen.
4. Man kann bei den Gewürzen - je nach Geschmack - auch experimentieren: Sternanis, Kardamom.....



### **Notizen**

---