

PERE (Birnen) AL VINO ROSSO

Rezept für 4 Personen

6 Essl. Zucker
6 Essl. Wasser

Zusammen aufkochen, unter Rühren weiterkochen, bis der Zucker hellbraun ist. Pfanne vom Feuer nehmen.

2 ½ Rotwein

Mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen und Caramelzucker auflösen

4 Birnen

rüsten und halbieren, in die Pfanne geben

2 Nelken, etwas Zimt

dazufügen

die Birnen in der Flüssigkeit weichkochen, einmal wenden. Birnen anrichten und die Flüssigkeit sirupartig einkochen. Auskühlen.

Mit geschlagenem Rahm oder einer Kugel Vanilleglace servieren.

