

Rezept

Cassisbirnen mit Gewürzen

Ein Rezept von Cassisbirnen mit Gewürzen, am 25.04.2024

Zutaten

4 kleine, festfl eischige Birnen	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 Bio-Orangen	300 ml Rotwein
70 g Zucker	1 Zimtstange
1 Sternanis	5 Nelken
6 EL Cassis (Schwarzer-Johannisbeer-Likör)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen dünn schälen, dabei die Stiele möglichst nicht entfernen. Birnen längs halbieren und das Kerngehäuse sauber herausschneiden. Die Birnen sofort mit dem Zitronensaft mischen.

2. Orangen heiß waschen und abtrocknen, von 1 Orange ein breites Stück Schale dünn abschneiden, den Saft beider Orangen auspressen. Orangensaft und -schale, Wein, Zucker und Gewürze in einen Topf geben und zum Kochen bringen, dabei den Zucker unter Rühren auflösen. Den Sud offen 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

3. Die Birnenhälften in den Sud einlegen, Cassis darübergießen. Birnen zugedeckt 15-20 Min. köcheln lassen, bis sie weich, aber auf keinen Fall zu weich sind (sonst zerfallen sie). Dabei immer wieder mit Kochsud begießen und eventuell ein- bis zweimal wenden. Birnen im Sud auskühlen und noch 3-4 Std. ziehen lassen. Sie passen hervorragend zu Wildgerichten, Gans, Roastbeef oder aber zu Marzipanmousse.