

## Rezept

# Cassisbirnen mit Gewürzen

Ein Rezept von Cassisbirnen mit Gewürzen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> kleine, festfl eischige Birnen	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>2</b> Bio-Orangen	<b>300 ml</b> Rotwein
<b>70 g</b> Zucker	<b>1</b> Zimtstange
<b>1</b> Sternanis	<b>5</b> Nelken
<b>6 EL</b> 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.