

Rezept

Italienische Senfbirnen

Ein Rezept von Italienische Senfbirnen, am 16.03.2025

Zutaten

1 kg kleine Birnen (im Frühsommer Spadone, im Herbst Williams Christ)	800 g Einmachzucker
4 EL Senfpulver	800 ml Weißweinessig
	2 Papierteefilter mit Metallklammern

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Birnen schälen, dabei die Stiele an den Früchten lassen. Mit einem kleinen Messer den Blütenansatz entfernen, große Birnen halbieren. Zucker mit Essig aufkochen lassen, Senfpulver in die Teefilter füllen, verschließen und mit den Birnen in den Sud legen. Zugedeckt 15-30 Min. bei schwacher Hitze kochen. Die Garzeit hängt davon ab, wie reif die Birnen sind: Am Ende sollen sie gar sein, aber nicht zerfallen.
2. Vom Herd nehmen, das Senfpulver entfernen, die Birnen in Twist-off-Gläser füllen, sofort verschließen und 2-3 Tage durchziehen lassen.