

Rezept

Portwein-Zwetschgen-Kompott

Ein Rezept von Portwein-Zwetschgen-Kompott, am 18.12.2025

Zutaten

500 g Zwetschgen

150 g Zucker

½ Stange Ceylon-Zimt

1 Vanilleschote

350 ml Portwein

⅛ frisch geriebene Tonkabohne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 341 kcal, 1 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen, die Schote anderweitig verwenden.
2. Den Zucker in einem Topf schmelzen, bis er hellbraun karamellisiert. Den Portwein dazugeben und so lange rühren, bis sich der feste Karamell wieder löst. Zimtstange, Tonkabohne und Vanillemark zugeben und bei schwacher Hitze auf die Hälfte einkochen.
3. Die Zwetschgenspalten in den Sud geben, einmal aufkochen, vom Herd nehmen und warm oder abgekühlt servieren.