

Rezept

Rotweibirnen mit Zitronenschmand

Ein Rezept von Rotweibirnen mit Zitronenschmand, am 07.11.2024

Zutaten

1/2 l trockener Rotwein	1/4 l Orangensaft
100 g + 1 EL Zucker	1/2 TL Zimtpulver
4 mittelgroße feste Birnen (a ca. 180 g)	2 TL Speisestärke
100g Schmand	3 EL Milch
abgeriebene Schale 1/2 Bio-Zitrone	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Rotwein, Orangensaft, 100 g Zucker und Zimt in einem weiten Topf aufkochen. Die Birnen schälen, dabei die Stiele dranlassen. Birnen in den kochenden Sud geben und zugedeckt bei schwacher Hitze in 10–15 Min. bissfest garen, dabei wenden. Birnen samt Sud vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Am besten über Nacht im Sud ziehen lassen. Dabei einmal wenden.
2. Birnen herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Die Stärke mit 2 EL Wasser verrühren und in den Sud rühren. Aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Schmand, Milch, 1 EL Zucker und Zitronenschale verrühren. Birnen halbieren und entkernen. Birnen, Rotweinsauce und Zitronenschmand anrichten.