

Rezept

Süßsaure Birnen mit Rotweinessig

Ein Rezept von Süßsaure Birnen mit Rotweinessig, am 10.06.2026

Zutaten

2 kg reife, aber feste Birnen	750 ml Rotwein
1 kg Zucker	500 ml Rotweinessig
1 Zimtstange, in 4 Stücke gebrochen	4 Streifen dünn abgeschälte Bio-Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Birnen schälen, halbieren, Stiele entfernen und die Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher ausstechen. Rotwein aufkochen. Birnen hineinlegen. Alles nochmals aufkochen. Birnen im Wein erkalten lassen.

2. Zucker und Essig in einem breiten Topf unter Rühren aufkochen und abschäumen. Birnen abtropfen lassen und in die Essigmischung legen. Zimt und Zitronenschale zufügen. Birnen kochen, bis sie sich mit einem Stäbchen durchstechen lassen.

3. Die Birnen mit einem Löffel aus dem Sud heben, mit den Rundungen nach oben in die Gläser legen.

4. Dann die Essig-Zucker-Lösung aufkochen und kochend heiß über die Birnen gießen. Die Gläser sofort verschließen und kühl aufbewahren.