

Birnen - Gewürz

Kategorien: Konserve, Einlegen, Süß-Sauer, Birne

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Kleine, feste Birnen
1		Zitrone
1/2	Ltr.	Weissweinessig
1/2-1	Ltr.	Weisswein
1	kg	Zucker
6		Zimtstangen
2	Essl.	Nelken
1	Teel.	Gemahlene Senfkoerner

Anleitung:

Die Birnen ganz lassen, nur schaelen und die gruene Haut von den Stielen schaben. Sofort in Wasser mit Zitronensaft legen. Essig, Weisswein, Zukker und Gewuerze aufkochen und 5 min sieden lassen.

Birnen immer portionsweise darin glasig werden lassen und anschliessend in ein Sieb legen. Abgetropft werden sie in Glaeser geschichtet, moeglichst ohne zu grosse Zwischenraeume. Der Sirup wird noch 10 min brausend weitergekocht und ueber die Birnen gegeben. Verschliessen und kuehlstellen.

Eine wunderschoeene Garnierung, die man auch essen kann. Bei grossen Menues passen die Birnen zu Kalbfleisch und Wild - oder zur Kaeseplatte, mit geriebenen Walnuessen bestreut.