

## Birnen Süß - Sauer (Als Beilage zu Wild)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Birnen
1	kg	Zucker
200	ml	Heller Weinessig
1/4	Ltr.	Trockener Weisswein
2	Stangen	Zimt
5		Gewuerznelken
1		Ingwerstueck, getrocknet
3		Muskatbluetestueckchen
1	Essl.	Senfkoerner
1	Teel.	Weisse Pfefferkoerner
1/2	Teel.	Salz

### Anleitung:

Birnen schaelen, vierteln und entkernen. Zucker, Essig und Weisswein mit den Gewuerzen fuef Minuten kochen. Die Birnen in zwei oder drei Portionen nacheinander in dem wuerzigen Sirup durch und durch glasig kochen. Abtropfen lassen und in ein Glas schichten. Sirup 10 Minuten einkochen, ueber das Glas geben und sofort verschliessen.