

Pfeffer - Birnen Geistreiche

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Alkohol, Früchte, Birne

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Reife Williamsbirnen
500	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser
2		Zitronen
200	ml	Gruener Pfeffer
3/4	Ltr.	Birnengeist

Anleitung:

Birnen schaelen, halbieren und das Kernhaus ausstechen. Zucker, Wasser und den Saft der Zitronen zusammen aufkochen und die Birnenhaelften darin garen. Die Birnen in Glaeser schichten und den Sirup noch kurz einkochen.

Mit dem gruenen Pfeffer daruebergiessen, und das letzte Viertel mit Birnengeist auffuellen. Heiss verschliessen und so oft schwenken, bis sich die Fluessigkeiten vermischt haben.

Zum Beispiel zu Schinken mit Spargel.