

Zutaten

- 2 Birnen
- 130 g Zucker
- 350 ml Weißwein
- 2 Kardamom-Kapseln, 4 Nelken
- 2 Sternanis, 2 Zimtstangen, 1 Vanilleschote
- 1EL Stärke

Dessert

In Weißwein und Gewürzen geschmorte Birnen

Entdecken Sie unser Rezept für in Weißwein geschmorte Birnen. Einfach nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Schale einer Zitrone
2. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
3. Zucker mit Weißwein und Gewürzen aufkochen lassen.
4. Auf die Birnenhälften geben und abgedeckt ziehen lassen
5. Vor dem Servieren Flüssigkeit in einen Topf geben und zur Hälfte reduzieren und mit angerührter Stärke abbinden.