



Zutaten

- 2 Birnen, geschält, halbiert und entkernt
- 0,3 l Rotwein
- 0,1 l Orangensaft
- 1 Stange Zimt
- 2 Nelken
- 50 g Zucker
- 1 Vanillestange
- etwas angerührte Speisestärke

Dessert

Pochierte Rotweinbirne

Entdecken Sie unser Rezept für pochierte Rotweinbirnen. Ein himmlisches Dessert, das begeistert! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Den Rotwein mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Mark hinzugeben. Die Birnen in dem Sud weichkochen. Diesen anschließend mit etwas Speisestärke abbinden.