



Zubereitung

Die Birnen schälen, jedoch den Stiel dran lassen, aus den restlichen Zutaten einen Sud kochen.

Die Birnen darin 10-15 Minuten ziehen lassen. Im Sud abkühlen.

Für die Sauce die Himbeeren mit dem Zucker nur erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Durch ein Haarsieb streichen.

Zum servieren die Birnen mit kalter Himbeersauce überziehen. In ein Schälchen setzen, dessen Boden mit Rahm bedeckt ist.

BIRNEN in Rotwein

Zutaten

für 4 Personen

4	reife aber noch feste Birnen
½ l	Rotwein
½	Zimtstange
1	Vanillestange
1	Lorbeerblatt
1	Stk Orangenschale
1	Nelke
	einige schwarze Pfefferkörner

Himbeersauce:

150 gr	Himbeeren
3 EL	Zucker

Ausserdem

1 ¼ dl	Rahm
--------	------