Dörrzwetschgen-Kompott

-

Préparation : 15 min
Cuisson : ca. 60 min
Zutaten

- 500 g Dörrzwetschgen
- 150 g Zucker
- ¼ Zimtstange
- 3 dl Rotwein
- 2 dl Wasser

Zubereitung

Den Wein mit dem Wasser, dem Zucker une dem Zimt aufkochen.
Die gewaschen Zwetchgen zugeben.
Zugedeckt kochen, bis die Zwetschgen weich sind.
Sollte die Sauce zu dünn sein, die Zwetschgen in eine Schüssel geben, den Saft etwas einkochen, über die Zwetschgen giessen und erkalten lassen.

Tipps !

- Schmeckt köstlich mit Vanille-oder Zimt glace.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.