

Poire à Botzi AOP - Garnitur (Büschelbirne)



Pour 4 Personen

Préparation : 90 min

Cuisson : 30 min

Zutaten

- 1 kg Poire à Botzi AOP
- 250 g weisser Zucker
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Wasser
- 1 bis 2 Zimtstange
- 8 bis 10 Gewürznelken

Zubereitung

Zucker und Wasser in eine weite Pfanne geben.

Zu einem klaren Sirup kochen.

Wein begeben und mit dem Sirup verrühren.

Poires à Botzi AOP, Zimtstange und Gewürznelken begeben.

Auf mittlerem Feuer rund 30 Min kochen lassen.