

Gaishirtle im Gewürzsud



Seltene Birnensorte "Gaishirtle"

Gaishirtle Birnen sind eine saisonale Spezialität. In diesem Jahr sind sie besonders selten, da ein Teil der Ernte durch das kalte Klima im Frühling verhindert wurde. Darum habe ich mir gleich einen kleinen Vorrat für den Herbst angelegt. Eingeweckt bleibt mir der Genuss bis dahin erhalten. Hier die Rezeptur für eingeweckte Gaishirtle Birnen im Gewürzsud:

Zutaten

für 4-6 Personen

- 1 kg kleine Birnen (ca. 8-10 Stück, nicht zu weich)
- 100 g Zucker
- 400 ml Weißwein
- 200 ml Birnensaft
- 1 TL Ingwerscheiben

- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 2 Scheiben von einer unbehandelten Orange

Zubereitung

Für die Birnen in einem Topf Zucker, Wein, Birnensaft, Ingwer, Sternanis und Zimtstangen erhitzen. Die Birnen schälen und von unten das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder einem kleinen Messer entfernen. Dann die Birnen und zwei Orangenscheiben sofort in den kochenden Sud geben und 5 Minuten köcheln. Die Birnen heraus nehmen und mit Sternanis, Zimtstangen und Orangenscheiben in zwei Weckgläser verteilen. Die Flüssigkeit nochmals aufkochen und dann heiß über die Birnen gießen. Die Birnen sollten bedeckt sein. Deckel aufschrauben und das Glas kurz drehen. Dann auskühlen lassen. Mindestens 1 Woche, besser 4 Wochen ziehen lassen.

Tipp: Die Birnen schmecken kalt oder warm sehr gut mit Grießbrei und Preiselbeeren.

