

Gaishirtle 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.