

# Birne in Rotwein

Wein u. Gewürze vorsichtig erhitzen, nicht kochen! Währenddessen die Birnen vorbereiten.

Birnen ca. 20 Min. im Sud ziehen lassen. Bleiben schön fest. Als Dessert mit Pudding, Quarkcreme oder Mousse hell u. dunkel. Als Beilage zu Wild.

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

## Zutaten für 10 Portionen:

10	Birne(n), geschält, geviertelt
1 ¼ Stange/n	Zimt
25	Gewürznelken
10	Kardamom - Kapseln, geöffnet
10 Stück	Ingwer, kandierter, ca. 20 g, zerkleinert
5 EL	Honig
750 ml	Wein, rot