AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	120 Min.	Winter	Schweiz

DÖRRBIRNEN URNER ART



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit guten Resten kochen ist eine Freude. Machen wir es wie die Urner und kochen wir mit einem Resten Rotwein die «Bristener Birä». Aus wenigen Zutaten entsteht ein einfaches winterliches Dessert, das sich auch gut für Gäste vorbereiten lässt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8	Dörrbirnen, eingeweichte	100 g	Zucker
5 dl	Rotwein	2 dl	Rahm

ZUBEREITUNG

1. Harte Dörrbirnen müssen mehrere Stunden in kaltem Wasser eingeweicht werden.
2. Dörrbirnen langsam im Rotwein und Zucker weich kochen. Birnen raus nehmen. Saft zu Sirup einkochen. Sirup abkühlen
3. Rahm fest schlagen. Birnen mit Rotweinsirup übergiessen und mit Schlagrahm servieren.

TIPP: Länger im Holzfass ausgebaute Weine eignen sich nicht für dieses Gericht. Das originale Rezept lässt sich vielfältig variieren: Dörrzwetschgen statt -birnen verwenden. Zucker durch Birnendicksaft ersetzen. Saft einer halben Orange oder etwas Zitronezesten beifügen. Mit Vanille- oder Zimtglacé statt mit Schlagrahm servieren.