Poire à Botzi AOP - Garnitur (Büschelibirne)

-

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 beigeben und mit dem Sirup verrühren.
Poires à Botzi AOP, Zimtstange und Gewürznelken beigeben.
Auf mittlerem Feuer rund 30 Min kochen lassen.