



## WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Juni

### Pochierte Birnen mit Weißwein und Kardamon

*von Annette Forsyth*

*Ein absolut köstlicher, nicht zu schwerer Nachtisch, der sich prima vorbereiten lässt. Auf besonderen Wunsch von ein paar Teilnehmern der letzten Harrisreise.*

#### Zutaten

**4 reife, aber feste Birnen**  
**500ml trockener Weißwein**  
**1,5 EL Zitronensaft**  
**150g feiner Zucker**  
**15 ganze Kardamonschoten, leicht zerdrückt**  
**½ TL Safran**  
**Priese Salz**  
**Crème Fraiche zum Servieren**

#### Zubereitung

- 1.** Wein, Zitronensaft, Zucker, Kardamon, Safran und Salz in einen mittelgroßen Topf geben und leicht zum Köcheln bringen. In dem Topf sollten die Birnen in einer Lage gerade genug Platz haben
- 2.** Nun die Birnen einlegen und darauf achten, dass sie ganz mit Flüssigkeit bedeckt sind. Gegebenenfalls gießt man etwas Wasser dazu.
- 3.** Nun aus Backpapier einen Kreis schneiden, der knapp größer ist als der innere Topfdurchmesser und auf die Birnen legen, damit keine Flüssigkeit verloren geht. Nun die Birnen 15-25 Minuten köcheln bis sie durchgekocht aber nicht zu weich sind. Ein Messer sollte leicht ins Fleisch schneiden.
- 4.** Die Birnen aus dem Topf nehmen und auf 4 Teller legen.
- 5.** Nun die Temperatur erhöhen und die Flüssigkeit im offenen Topf reduzieren, bis sie dicker und sirupartig wird.
- 6.** Die Birnen mit der Flüssigkeit übergießen und abkühlen lassen.

#### Tipp:

Die Birnen werden kalt oder bei Zimmertemperatur mit einem Löffel Crème Fraiche serviert und viel zu schnell verschwunden sein.

**Guten Appetit!**