

# Bioleks: Rotwein-Pflaumen / Zwetschgen-Kompott

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-rotwein-pflaumen-zwetschgen-kompott](http://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-rotwein-pflaumen-zwetschgen-kompott)

## Zutaten:

- 500g reife Zwetschgen
- 1/4 Liter Rotwein
- 100g Zucker
- 1 Zimtstange

## Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen.

In einem Topf den Rotwein mit Zucker und der Zimtstange langsam aufkochen und die Zwetschgen bei ganz kleiner Hitze 6-8 Minuten darin ziehen lassen. Der Wein darf dabei nicht kochen, höchstens leise simmern. Die Früchte sollen weich werden, dürfen aber nicht zerfallen.

Wenn man das Kompott gerne etwas dicklicher haben will, nimmt man die Früchte aus dem Sud und kocht diesen bei starker Hitze ein.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 22.12.1995*

*Prominenter Gast: Christiane Herzog*