

Bioleks: In Riesling pochierte Birnen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-birnen-in-riesling-pochiert/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Flasche Riesling
- 4-6 reife, aber nicht zu weiche Birnen
- 2 Vanillestangen
- 4 EL Honig
- 250g Zucker
- Saft und Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 1/4 Liter Wasser

Zubereitung:

Die Birnen schälen, dabei den Stiel als Dekoration dranlassen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen.

Bis auf die Birnen alle Zutaten im Topf aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die Birnen in der simmernden Flüssigkeit ca. 8-15 Minuten (Dauer je nach Größe) pochiern.

Die Birnen in der Flüssigkeit abkühlen lassen, dann halbieren und mit Schlagsahne servieren.

Tipp:

Die Sahne mit Puderzucker und etwas Birnengeist schlagen.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 20.3.1998

Prominenter Gast: Bruno Jonas