

## Birnenkompott mit Rosmarin

Eingekocht von Markus Bsteh aus dem Gasthaus mit Gästehaus Bsteh.



### Infos

Herbstgericht

 Leicht

### Zutaten

- 2kg Birnen
- Rosmarinzweige
- 1 ½ l Wasser
- 1,2 kg Zucker
- 1 kleine Chillischote
- Nelke
- Zimtstange



Gasthaus mit Gästehaus BSTEH

•



•  
•  
Wulzeshofen 57-58  
2064 Wulzeshofen

UnwiderBSTEHLich einkochen



UnwiderBSTEHLich einkochen

Markus Bsteh wird Sie mit seinen Einkoch-Tipps und Kreationen einkochen.

## Zubereitung

- Sie können die Birnen vorab schälen, das ist aber kein Muss.
- Anschließend werden sie geviertelt und das Kerngehäuse entfernt.
- Die Einkochgläser gut waschen und Rosmarinzweig und alle Gewürze – je nach Geschmack – gemeinsam mit den geviertelten Birnen in das Einkochglas geben und schichten.
- Wasser und Zucker aufkochen und heiß über die Birnen in die Gläser gießen.
- Die Einkochgläser sofort gut verschließen und im Wasserbad im Ofen bei 95° C ca. 35–45 Minuten (je nach Härtegrad der Birnen) lang sterilisieren.
- Die Gläser herausnehmen und abkühlen lassen.
- Die Birnen schmecken am besten, wenn sie einige Zeit „ziehen“ dürfen.

## Profi-Tipp

Als echter Weinviertler ersetzt Markus Bsteh die Hälfte des Wassers mit Weißwein. Das gibt eine angenehme Säure und macht die Birnen noch aromatischer.



## Gasthaus mit Gästehaus BSTEH



Wulzeshofen 57-58  
2064 Wulzeshofen

UnwiderBSTEHLich einkochen



## UnwiderBSTEHLich einkochen

Markus Bsteh wird Sie mit seinen Einkoch-Tipps und Kreationen einkochen.



### Gebackener Topfen mit Beeren und Joghurteis

Ein Rezept von Markus Bsteh, Gasthaus mit Gästehaus BSTEH.

🕒Dauer: 01:30 h

👤Schwierigkeit: Leicht



### Mousse von Kräutern mit knackigen Blattsalaten

Ein Rezept von Markus Bsteh, Gasthaus mit Gästehaus

Bsteh  
🕒Dauer: 04:10 h

👤Schwierigkeit: Leicht



### Lammrücken auf getrüffeltem Polenta

Ein Rezept von Markus Bsteh, Gasthaus Bsteh.

👤Schwierigkeit: Mittel



### Schokoladeta mit Pralinenmousse

Ein Rezept von Markus Bsteh, Gasthaus Bsteh.

👤Schwierigkeit: Mittel



### Gebackener Topfen mit Beeren Joghurt

Ein Rezept von Markus Bsteh, Gasthaus mit Gästehaus BSTEH.

🕒Dauer: 01:30 h

👤Schwierigkeit: Leicht

