

Birnenkompott mit Rosmarin

Eingekocht von Markus Bsteh aus dem Gasthaus mit Gästehaus Bsteh.



Birnenkompott mit Rosmarin © Niederösterreich Werbung/Kurt Pinter

Infos

Herbstgericht

 Leicht

Merkmale

- Vegan
- Vegetarisch

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.

Zutaten

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

35–45 Minuten (je nach Härtegrad der Birnen) lang sterilisieren.

- Die Gläser herausnehmen und auskühlen 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.