

Birnenschnitze mit Wacholder

Zutaten (für 4 Personen)

4 feste Birnen
150 ml Rotwein
150 ml Orangensaft, frisch gepresst
50 g Rohrzucker
4 Wacholderbeeren, zerdrückt
Evt. Schokoladeeis und/oder Schlagrahm

Zubereitung

Die Birnen schälen, entkernen und vierteln. Die restlichen Zutaten in eine Pfanne geben und aufkochen. Die Birnenschnitze darin weich kochen. Die Birnenschnitze herausheben, die Sauce durch ein Sieb giessen und sirupartig einkochen.

Die Birnenschnitze auf vier Tellern anrichten und mit der Sauce begiessen. Nach Belieben eine Kugel Schokoladeeis und/oder Schlagrahm dazugeben.