



ROTWEIN-BIRNEN

Ausgangsmaterial

1.000 kg Birnen

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

400 g Holunderbeerensaft

400 g Rotwein

100 g Honig

Zur geschmacklichen Ergänzung

Zimt gemahlen Art.-Nr. 3137

2 Stk. Nelken ganz Art.-Nr. 1125

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)

Schmuckkarton Ardesia

Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Holunderbeerensaft, Rotwein und Honig in einem Topf erhitzen, Gewürze zugeben und einreduzieren.
2. Nelken entfernen und auf ca. 2°C abkühlen lassen.
3. Birnen halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in die Stehboden-Beutel einwiegen.
4. Die Flüssigkeit zugeben und vacuumieren.
5. Im Kombidämpfer oder Wasserbad bei 80 °C für 45 Minuten pasteurisieren.
6. Im Eiswasser oder Schockfroster rasch abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Rotwein-Birnen sind eine passende beilage für Wildgerichte oder können als Dessert-Bestandteil verwendet werden.