La Tavola
AMBIENTE REISEN GASTLICHKEIT WEIN

GRUNDREZEPTE

Rezept von Eric Ribke und Nicole Wehrli, Royalcakeria.ch

Beschwipste Birnen in Gewürztraminert

WERKZEUGE

Ein grosses Einmachglas à 2 l

ZUTATEN

Birnen

4	Birnen, gross, festkochend, z. B. Rosemarie
	*Fleur de Sel

Sud

1	Flasche *Gewürztraminer
1	*Bio-Zitrone, Schale
1	*Tonkabohne
1 Stück	*Zimtrinde
1	*Sternanis

ZUBEREITUNG

Birnen

Die Birnen bis auf den Stielansatz schälen und roh, möglichst eng anliegend in ein Einmachglas schichten.

Sud

Alle *Zutaten aufkochen und heiss über die geschälten Birnen giessen. Den Deckel verschliessen und mit geschlossenem Deckel im Kühlschrank 14 Tage marinieren lassen.