

GEWÜRZ - BIRNEN (Kompott mit Cranberry)

Zum Wildbret im Herbst/Winter serviere ich gerne eine Gewürzbirne als Beilage.
Wir schneiden das Kerngehäuse großzügig aus und füllen es dann bei Bedarf mit Kastanienpüree.

...

Eingekocht und auf Lager gelegt werden unsere Gewürzbirnen aber schon jetzt!



Zutaten/Einkaufsliste:

für 6 Stück Birnen
1 großes Einmachglas
oder einige kleine Gläser

Gewürzeinlage:

1 Stk Zimtstange
2 Stk Lorbeerblatt frisch
1 Stk Sternanis
4 Stk Nelken
1 Stk Tonkabohne ganz
oder gerieben
1 Stk Rosmarinzwig
1/2 Stk Vanilleschote

Kompott:

6 Stk Birnen kleine, feste
750 ml Wasser
250 gr Zucker
2 EL Zitronensaft
50 gr Cranberry

Zubereitung:

- Einmachglas bzw. Gläser sterilisieren.
- Wasser und Zucker aufkochen.
- Birnen schälen und mit Zitronensaft einstreichen.
- Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse der Birnen ausschneiden.
Wird die Birne im ganzen Stück eingekocht, dann von der Unterseite her großzügig ausstechen.
- Birnen in das Einkochglas legen.
- Gewürze in das Glas legen.
- Cranberries dazugeben.
- Mit Wasser, Zuckerlösung das Glas befüllen. Birnen sollen bedeckt sein, das Glas sollte bis max. 2 cm unter Rand gefüllt sein.

Einkochen:

- Ein Backblech in den untersten Einschub des Kombi-Multi-Dampfgarer (MDG) geben.
- 1 Liter Wasser auf das Blech gießen.
- Einkochglas verschließen und auf das Blech stellen.
- Mit der Ofenfunktion bzw. Sonderfunktion "Einkochen" 160°C (Unterhitze) die befüllten verschlossenen Gläser so lange "Einkochen" bis sich aufsteigende Bläschen bzw. es in den Gläser leicht zu Köcheln beginnt.
- Türe des MDG öffnen und Glas überkühlen lassen.
- Haltbarkeit ca. 2 Jahre

Einkochzeit:

Dies hängt natürlich von der Größe der Gläser und wieviel Gläser gleichzeitig eingekocht werden ab.