

## Rotweibirnen

(Rezept aus dem Buch «La Cucina – Die originale Küche Italiens»)

**Zutaten:** (für 4 Personen)

- 8 Birnen (der Sorte Martin Sec, Alexander oder Williams)
- 250 ml kräftiger Rotwein
- 100 g Zucker
- 1 Stückchen Zimtrinde
- 1 Gewürznelke
- Schale von ½ unbehandelten Zitrone (in feinen Streifen geschnitten)

### Zubereitung:

Die Birnen waschen, halbieren, putzen und die Kerngehäuse entfernen.

Die Birnenhälften in einen Topf geben und mit dem Wein bedecken.

Zucker, Zimt, Nelke und Zitronenschale hinzufügen.

Bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten kochen, bis der Saft dick wie Sirup ist.

Die Birnen abkühlen lassen und dann servieren.

