



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

## *In Riesling pochierte Birnen*

Ein Dessert das gut in den Herbst passt. Sie können es auch mit Quitten probieren. Die Aromen von Birne (Quitte), Honig und Riesling ergänzen sich hervorragend. Dazu passt ein **Wein mit Restsüße**.

Für 4 Personen

4 - 6 reife, aber nicht zu weiche Birnen, z.B. Williams, Clapps Liebling oder Conférence

1 - 2 Vanilleschoten

1 Flasche **2003er Trarbacher Burgberg Riesling Spätlese**

250 g Zucker

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

4 EL Honig

Schlagsahne zum Servieren

Nach Belieben etwas **Weinhefe-Brand**

Die Birnen schälen, dabei die Stiele als Dekoration dranlassen. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen.

In einem Topf, in dem später die Birnen gerade genug Platz haben, den Wein mit 1/4 l Wasser, den Vanilleschoten, Zucker, Saft und Schale der Zitrone und dem Honig aufkochen. Die Temperatur zurückschalten und die Birnen in den Sud legen.

Die Birnen in der nur leise simmernden Flüssigkeit 8 bis 15 Minuten je nach Reife und Größe pochiern. Sie sollten noch ziemlich fest sein. Im Weinsud abkühlen lassen.

Zum Servieren die Birnen aus dem Sud heben und längs halbieren, nach Belieben das Kerngehäuse entfernen. Auf Tellern anrichten und mit einem Klecks Sahne garnieren.

Besonders gut wenn man die Sahne mit Puderzucker aufschlägt und mit etwas Weinhefe aromatisiert.

*Lassen Sie sich inspirieren, ergreifen Sie den Kochlöffel und los geht's!*