Birnen-Kompott

Birnen, frisch vom Baum der Nachbarin. Das ist eine meiner frühsten Kindheitserinnerungen. Am Nachmittag gab es diese dann als Birnengemüse zum Sonntagsbraten. Eine leichte Süße, eine feine Vanillenote. Das war für mich ein Gedicht. Auch heute noch gibt es das Birnenkompott aus meiner Kindheit. Als bei Beilage zu herzhaften Gerichten oder einfach als Dessert.



Birnen-Kompott | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 1,25 Kilo reife Birnen | 25 Milliliter Weißwein | 1 Vanilleschote | 1 Esslöffel Speisestärke (ca. 15 Gramm; zum Einkochen bitte Kartoffelstärke verwenden)



Birnen-Kompott | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (30 Minuten): 1. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, und die Birnen würfeln. 2. Vanilleschote auskratzen. 3. Birnen mit Weißwein, dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, danach auf kleiner Flamme circa 20 Minuten köcheln lassen (falls du das Kompott einkochen willst, reichen 10 Minuten). 3. Ein paar Löffel von der Flüssigkeit abfüllen, mit der Stärke vermengen und zurück zum Kompott geben. 4. Kompott zum Eindicken noch einmal kurz aufkochen. 5. Servieren oder zum haltbar machen in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser füllen und bei 90° für 30 Minuten einkochen. Bitte beachte dazu auch meine Einkoch-Hinweise.

Dazu passen hervorragend: Kartoffel-Klöße! Jetzt noch mehr Desserts mit Obst, vegane Desserts oder direkt alle Desserts entdecken!

Nährwerte/Portion: 166 Kalorien | 0,3 Gramm Fett | 42,7 Gramm Kohlenhydrate | 1 Gramm Eiweiß