Birnenkompott mit Salbei und Kardamom

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

2 (ca. 400 g) feste Birnen, z. B. Conference
20 g (ca. 11/2 EL) Zucker
50 ml Wasser
1/2 Zitrone, Saft
2 Kardamomkapseln, leicht angedrückt
2 Salbeiblätter

ZUBEREITUNG

Schneiden: Birnen schälen, entkernen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Sofort mit Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden.

Kochen: Zucker mit Wasser, Kardamom und Salbei aufkochen. Birnen zugeben und bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten köcheln, bis sie weich, aber nicht zerfallen sind.

Zu flüssig? Birnen mit einem Schaumlöffel herausheben, den Saft ohne Deckel ein paar Minuten einkochen, Birnen wieder dazugeben.

Abkühlen: Kardamom und Salbei herausnehmen, vollständig abkühlen lassen und kalt stellen.

SCAN TO CHECK
OUR WEBSITE