



## Rotweinbirnen



Rotweinbirne

### Zutaten

- 600 ml Rotwein
- 500 ml Kirschsafft
- 150 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 4 Kardamomkapseln
- 1 Vanilleschote
- 4 Birnen
- 1 Tl Speisestärke
- 4 El gebrannte Mandeln
- 300 g Vanilleeis
- 200 ml Schlagsahne
- 3 El Amaretto

### Zubereitung

- Rotwein mit Kirschsafft, Zucker, Zimt, Kardamom und halbiertes Vanilleschote in einem hohen, schlanken Topf aufkochen. Die Birnen schälen, und im Sud 15–20 Minuten kochen. Die Birnen vom Herd ziehen und im Sud auskühlen und gleichzeitig marinieren lassen.
- Die Soße abgießen und auf ca. 200 ml einkochen, dann mit der in wenig Wasser gelösten Speisestärke binden. Leicht abkühlen lassen.
- Mandeln grob hacken. Vanilleeis in einer Schüssel antauen lassen, Sahne steif schlagen. Vanilleeis und Amaretto verrühren, Sahne unterheben.
- Die Birnen mit dem gebundenen Sud, Vanillesoße und Mandeln servieren. Tipp: restlichen Sud als Glühwein servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- E-Mail an die Redaktion [[Online@DasErste.de](mailto:Online@DasErste.de)]