

Birnen einkochen im Gewürzsud



- **Gang:**Abendessen, Dessert, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5 Gläser nach Größe
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5 Gläser nach Größe', 'yield' : '' });
```

Birnen einkochen im Gewürzsud - ein tolles GekonntGekocht Herbst-Rezept für die kälteren, regnerischen Tage, an denen man gerne wieder häuslich wird.

Gerade im Herbst, wenn so viele leckere Birnen im Garten zu ernten sind, dass man sie gar nicht alle essen kann, bevor sie verderben, stellt sich die Frage: Verschenken, verderben lassen oder sie lieber einkochen, um auch im Winter noch etwas davon zu haben? Neben dem Einkochen gibt es da zahlreiche Möglichkeiten. Auch die Antwort unseres Chefkochs Fritz Grundmann fällt da klar aus:

Es gibt so viele tolle Möglichkeiten, Birnen zu genießen, wie beispielsweise als Kuchen, Kompott, für warme Desserts wie Birnen-Crumble und nicht zu Vergessen wunderbar zu Wildgerichten oder Kasseler.

Prima können die eingelegten Birnen in tolle Herbst-Menüs eingebaut werden. Wenn Birnenzeit ist,

ist der Herr Ribbeck nicht weit weg. Das Gedicht über die Herbstzeit und Birnen ist eines der am häufigsten auswendig gelernten Gedichte, das bereits kleine Kinder fließend aus dem Stehgreif beherrschen. Um den Birnen gebührend zu huldigen und richtig in Herbststimmung zu kommen, dürfen da ein paar Zeilen aus dem berühmtesten Herbstgedicht nicht fehlen:

Herr Ribbeck auf Ribbeck im Havelland,
Ein Birnenbaum in seinem Garten stand,
Und kam die goldene Herbstzeit.
Und die Birnen leuchteten weit und breit,
Da stopfte, wenn's Mittag vom Turme scholl,
Der Ribbeck sich beide Taschen voll ...

Zutaten

- 2 kg geschmackvolle Birnen, z.B. Conférence
- Saft 2 Zitronen und etwas Schale oder Abrieb
- 50 g Honig
- 60 g Zucker
- 250 ml trockener Weißwein
- 20 g Ingwer
- 700 ml Wasser
- Gewürze nach Wahl wie: Zimt
- Vanillestange
- Nelken
- Sternanis
- 1 Tüte Safranfäden

Zubereitungsart

Schritt1

Birnenwahl: Achten Sie darauf, dass die Birnen weder zu hart noch zu weich sind und keine Druckstellen aufweisen.

Etwa 20 g Ingwer in Scheibchen, mit dem Honig, 30 g von dem Zucker, Weißwein, Sternanis, Wacholder, Zitronenschale, Nelken, und Safran zu einem Gewürzsud aufkochen und etwas ausziehen lassen.

Schritt2

In der Zwischenzeit die geschälten, halbierten und mit Zitronensaft eingeriebenen Birnen in den Sud legen und bei kleiner Flamme 8 - 10 min. min. garen, zunächst heraus nehmen.

Schritt3

Den restlichen Zucker goldbraun schmelzen und mit 350 ml Birnensud ablöschen. Alles zu 150 ml Sirup einkochen. Birnen wieder dazu geben und für weitere 10 min. sieden lassen. Auf die sterilen Gläser verteilen und mit Sud bedecken. Gut verschließen, über Kopf abkühlen lassen

Birnen einkochen im Gewürzsud: Herbstzeit ist Birnenzeit

Die Birnensaison geht von August bis November. In diesen Monaten bekommt man leckere Birnen aus heimischem, regionalem Anbau. Da weiß man nicht nur, wo genau die Birnen herkommen. Darüber hinaus enthalten erntefrische Birnen mehr Nährstoffe als Birnen aus dem Supermarkt. Das liegt vor allem darin begründet, dass die Supermarktware noch roh gepflückt wird und nachreift. Dabei gehen wichtige Nährstoffe verloren.

Da Birnen während der Lagerung sehr schnell nachreifen, sollten **Birnen dunkel und kühl gelagert** werden. So bleiben die leckeren Früchte um ein vielfaches länger frisch, zum Teil sogar mehrere Wochen. Haben Sie bereits reife Birnen, lagern Sie diese am besten im Kühlschrank.

Bei GekonntGekocht finden Sie viele leckere Birnenrezepte. Zum Beispiel ein tolles Rezept für leckeres Birnen-Chutney, das hervorragend mit Ziegenkäse-Talern harmoniert. Oder wie wäre es mit einem französischen Birnenkuchen ("Gargouillau")? - Ein wahrlich saftiger Birnentraum auf Rührteigbasis mit eingeschichteten, marinierten Birnen. Wer auf der Suche nach einem feinen, edlen Dessert ist, für den haben wir bei GekonntGekocht ein modernes Rezept für fruchtig-cremige, schnell gemachte, gratinierte Champagner-Birnen.

Rezeptart: Desserts, Deutsche Küche, Relish, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-einkochen/>