

Birnen in Rotwein an Vanille/Vienetta Eis à la Jonas

Zutaten

2 Birnen
3 TL Zimt
Etwas Zitronensaft
200ml Rotwein
4 EL Zucker
Eis nach Belieben (Vanille oder Vienetta Eis)



Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen - sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Rotwein, Zimt und Zucker in einem Topf zum Köcheln bringen. Die Birnenhälften 5 - 10 Minuten darin kochen bis sie weich sind, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Rotweinsud einköcheln lassen und reduzieren bis eine sirupartige Soße entsteht.

Das Eis anrichten, die Birnenhälften dazu und Soße über Birnen und Eis verteilen, evtl. mit Sahne und Minze garnieren.

