



UNSER TIPP:

Die Délice von der Birne schmeckt sehr gut, wenn man ihr 1–2 Tage Zeit zum Durchziehen lässt.

Möchte man mehrere Gläser auf Vorrat machen, muss man diese noch einkochen.

FRÄNKISCHER OBSTLER G.G.A.

Délice von der Birne



ZUTATEN FÜR DIE BIRNEN:

7 Williamsbirnen
Wasser mit Saft von 1 Zitrone

ZUTATEN FÜR DEN SUD:

100 ml Birnensaft
200 ml Weißwein
300 ml weißer Portwein
300 ml Williamsbirnen-Brand
300 g Zucker
½ Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Sternanis

ZUBEREITUNG BIRNEN:

Die Birnen putzen, schälen, vierteln und in das Zitronenwasser legen.

ZUBEREITUNG SUD:

Alle Zutaten langsam aufkochen, danach durch ein Sieb in einen Messbecher abpassieren.

Die Birnen aus dem Wasser nehmen und in sterile Weckgläser aufteilen. Mit dem heißen Sud auffüllen und Birnen dann am besten mit einem geeigneten Gewicht beschweren, anschließend das Glas verschließen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck