

	
<p>Poire au vin rouge</p> <p>Pour 8 personnes</p> <p>8 petites poires fermes 1 citron non traité 1 bouteille de vin rouge (bourgogne ou beaujolais) 15 cl de sirop de cassis 100 g de sucre en poudre 1 bâton de cannelle 1 pincée de noix de muscade râpée poivre</p>		<p>Birne in Rotwein</p> <p>Für 8 Personen</p> <p>8 kleine feste Birnen 1 unbehandelte Zitrone 1 Flasche Rotwein (Bourgogne oder Beaujolais) 15 cl schwarzen Johannisbeersirup 100 g feinen Kristallzucker 1 Zimtstange 1 Prise geriebene Muskatnuß Pfeffer</p>
<p>Dans un faitout, versez le vin, le sirop de cassis, la cannelle, une petite pincée de poivre fin, la noix de muscade râpée et le sucre. Portez à ébullition en remuant, puis laissez frémir 10 min. pour que le liquide réduise et se concentre</p> <p>Pendant ce temps, pelez les poires en leur laissant la queue. Lavez le citron, prélevez le zeste et découpez-le en fines lanières. Ajoutez le jus et les zestes dans le faitout</p> <p>Plongez les poires dans le liquide et poursuivez la cuisson frémissante pendant 35 min. à découvert. Sortez délicatement les poires à l'aide d'une écumoire et placez-les dans un compotier. Filtrez le liquide dans une passoire fine. Récupérez quelques lanières de zeste pour décorer les poires et versez le jus filtré dans le compotier.</p> <p>Laissez refroidir et servez frais.</p>		<p>Wein, Johannisbeersirup, Zimt, eine kleine Prise feinen gemahlene Pfeffer, Muskat und den Zucker in einen Kochtopf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen, 10 Min. sprudeln lassen, damit die Flüssigkeit einkocht.</p> <p>In dieser Zeit die Birnen schälen, den Stiel drin lassen. Die Zitrone waschen, feine Streifen aus der Schale reißen, den Saft und die Streifen in den Kochtopf geben.</p> <p>Die Birnen in die Flüssigkeit geben, zugedeckt den Kochvorgang ca. 35 Min. fortsetzen.</p> <p>Mit einer Schaumkelle vorsichtig die Birnen in Kompottschalen geben. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben. Einige Zitronenschalenstreifen zum Dekorieren verwenden. Den gefilterten Saft über die Birnen gießen.</p> <p>Kaltwerden lassen und kühl servieren.</p>

	<p>Das Wörterbuch Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!</p> <p>ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)</p>	<p>Das Kochbuch Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!</p> <p>ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)</p>	
---	--	---	---