

Rezept: Birne Helene (Für 4 Portionen)

Freitag, 26. August 22

Theres Knipschild

### Für den Gewürzsud:

150g Zucker  
40ml Wasser  
750ml Wasser, Apfelsaft oder Weißwein  
Saft einer Zitrone  
2 Sternanis, 1 Zimtstange, 1 Nelke  
oder 1/2 TL Lebkuchengewürz

4 kleine Birnen  
(z.B. Conférence, Williams, Abate Feel)  
wahlweise: 4 Dosenbirnen, halbiert (dann entfällt die  
Karamellsudzubereitung)

### Für die Schokoladensoße:

200ml Sahne  
150 g Dunkle Kuvertüre

### Zusätzlich:

4 Kugeln Vanilleeis  
Etwas gehobelte Mandeln



1. Für den Karamellsud Zucker mit 40ml Wasser in einem ausreichend großen Topf auf mittlerer Stufe, bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht rühren, sondern den Topf eher schwenken. (Vorsicht, Karamell wird sehr heiß, dabei also nicht den Raum verlassen)

2. Wasser, Apfelsaft oder Weißwein zugießen (das zischt etwas) und aufkochen lassen, sodass sich das Karamell löst. Gewürze hinzugeben und 10 Minuten auf niedriger Stufe ziehen lassen.

3. Birnen schälen, den Stiel dran lassen, halbieren und wenn gewünscht das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder Löffel entfernen. Mit Zitronensaft beträufeln.

4. Die Birnen in den heißen Sud geben, einmal aufkochen und ca. 30-45 Minuten bei ausgeschalteter Herdplatte und geschlossenem Deckel ziehen lassen. Je länger die Birnen ziehen, desto weicher werden sie.

5. 30-45 Minuten bei ausgeschalteter Herdplatte und geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Nachdem die Birnen verwendet wurden, kann der Sud nach dem Abkühlen problemlos eingefroren werden und für z.B. Birnen, Äpfel, Quitten verwendet werden.

6. Für die Schokoladensoße, Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Eine Minute warten und von der Mitte aus verrühren, bis eine sämige Soße entsteht.

7. Um die Soße nach dem Abkühlen nochmal zu erwärmen, ein Wasserbad benutzen. Dafür einen Topf mit etwas Wasser befüllen und die Soße in eine Schüssel geben, die auf dem Topf aufliegt. Das Wasser sollte die Schüssel nicht berühren. Unter Rühren die Soße erwärmen.

8. Die Birnenhälften abtropfen lassen. Je zwei Birnenhälften pro Portion mit warmer Schokoladensoße übergießen und mit Vanilleeis und gehobelten Mandeln servieren.

Die Birnen halten im Sud, gekühlt einige Tage. Im sterilen Einmachglas, heiß abgefüllt, einige Wochen. Die Schokoladensoße sollte auch gekühlt gelagert werden und hält bis zu 5 Tage.