

## Winterliches Birnenkompott

by Andreas - Sonntag, Dezember 21, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/winterliches-birnenkompott/>

Bis in die 1960er Jahre war das Einkochen an der Tagesordnung. So hatte man auch im Winter immer ausreichend Gemüse und Früchte, die natürlich vorwiegend aus dem eigenem Garten stammten. Auch meine Mutter und meine Großmutter hatten stets eine ganze Kammer voll mit Gläsern. Ein ständig wachsendes Angebot an Tiefkühlware und ein veränderter Lebensrhythmus bedeuteten in den meisten Haushalten das Ende der aufwendigen Vorratshaltung. Neuerdings ist das Einkochen wieder angesagt. Die abenteuerlichsten Zusammenstellungen werden zu Gelee oder Marmelade verkocht. Ich habe mich mal an einem Birnenkompott versucht.

**6 feste Birnen**

**50 gr. Zucker**

**50 ml Birnensaft**

**4 cl Birnenbrand**

**1 Vanilleschote**

**50 gr. Berberitzen (oder Cranberries)**

**5 Kardamomkapseln**

Zucker in einem Topf karamellisieren. Den Birnensaft, den Birnenbrand, das ausgekrazte Vanillemark und die Vanilleschote, die Berberitzen und die leicht angeknackten Kardamomkapseln dazu geben. Ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel köcheln lassen. Die Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden und beifügen. Ca. 5 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Dann die Vanillestange und die Kardamomkapseln entfernen.

Dazu passen sehr gut und Vanilleeis.