

ROTWEINBIRNEN MIT GLACE

Zutaten

- 5 dl Rotwein
- 60g [Rohrzucker](#)
- 1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale
- 1 [Zimtstange](#)
- 1 [Sternanis](#)
- 1 [Nelke](#)
- 4 Birnen (z.B. Williams), geschält
- 100g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 4 Kugeln Glace Fior di Latte

Birne

Wein mit dem Zucker, Zitronenschale, Zimtstange, Sternanis und Nelke aufkochen. Birnen begeben, bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Birnen ab und zu wenden, damit sie regelmässig mit Sud bedeckt sind, im Sud auskühlen. Gewürze entfernen, Sud sirupartig einkochen, auskühlen.

Anrichten

Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Birnen und Glace anrichten, Schokoladesauce und wenig Sirup darüberträufeln.

