

## Früchte in Rotwein und Honig

### Zubereitung:

Den Zucker leicht karamellisieren und mit Rotwein ablöschen, aber keinesfalls rühren! Zimtstange und Nelken zugeben, einkochen. Maizena mit wenig Rotwein verrühren und die Mischung damit sirupartig binden. Aufkochen und nach Belieben abseihen. Honig zum Schluss einrühren. Das Obst in der heißen Rotweinsmischung je nach Reifegrad bzw. Festigkeit auf kleinster Flamme ziehen und dann wieder auskühlen lassen. (Nach ca. 2-3 Std. sind z. B. Birnen oder Äpfel innen noch hell, am nächsten Tag sind sie vom Rotwein bereits durchgefärbt bzw. dunkelrot.) Je nach Geschmack mit einem Hauch schwarzen Pfeffer servieren.

### Tipp:

GARNITUREMPFEHLUNG: Zimt- oder Vanilleeis



### Quelle:

#### Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

**Kochdauer:** Mehr als 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Dessert kalt

**Region:** Österreich, Steiermark

**Eigenschaften:** für Feinschmecker

### Zutaten für 8 Portionen:

- 1 kg Früchte (entkernt, Kirschen, Zwetschen, Birnen oder Quitte)
- 150 g Zucker
- Rotwein (750-1000 ml)
- 2 EL Honig
- 2 EL Stärkemehl (Maizena, klein)
- 1 Zimtstange (klein)
- Gewürznelken
- Pfeffer (aus der Mühle, nach Belieben)