



Zwetschgen in Rotwein

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr.	Zwetschgen (Fellenberger o.ä.)	Zwetschgen abreiben und mit einer Nadel mehrmals einstechen.
1	Ingwer nussgross	Den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.
2 dl	Rotwein	Den Rotwein zusammen mit 1 dl Wasser, dem Ingwer, Zimtstengel und Zucker aufkochen. Die Zwetschgen dann portionenweise hineingeben und 2-3 Minuten mitkochen. Mit einer Schaumkelle wieder herausheben und in eine Schüssel geben. Nun die Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen lassen und dann durch ein Sieb über die Zwetschgen giessen. Kann warm oder kalt serviert werden.
1/2	Zimtstengel	
100 gr.	Zucker	

Mögliche Beilagen: Vanilleglace, Zimtglace, Schlagrahm