

Portwein-Zwetschgen

La Mise en Place:

500 g Zwetschgen, 3 dl Portwein, 1 dl Rotwein, 50 g Zucker, 1 Zimtstange, 2 Nelken

Die Vorbereitung:

Zwetschgen halbieren und entsteinen.

Die Zubereitung am Herd:

Portwein mit Rotwein und Zucker aufkochen. Zimtstange und Nelken begeben und bei kleiner Hitze zehn Minuten köcheln. Die Zwetschgen dazu legen und weitere fünf Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Das Kompott in ein sauberes Weckglas füllen und verschliessen – dunkel und kühl gelagert hält es sich einige Monate.

Das passt dazu:

Das Zwetschenkompott schmeckt traumhaft zu Vanillecreme, Panna cotta, Kaiserschmarrn, Palatschinken oder einfach so mit einem Tupfer Schlagrahm

