

Vogelbeerkompott (Ebereschenkompott)

Beilage

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunden
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Vogelbeeren	g	500	750
Wasser	ml	250	375
Äpfel (Cox Orange)	g	1000	1500
Zucker	g	1000	1500
Zimtstange	St.	1	1½
Nelken	St.	2	3
Ingwer gemahlen	TL	½	¾

VORBEREITEN:

1. Vogelbeeren putzen.
2. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Vogelbeeren im Wasser zum Kochen bringen.
2. Nach 10 Minuten Äpfelspalten, Zucker, Zimtstange, Nelken und Ingwer zufügen.
3. Die Früchte solange kochen bis sie weich sind.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*

➔ als Beilage zu Wild, gekochtem Rindfleisch

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			