

# Birnen in Marsala

Pere al Marsala



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

**Kasserolle, Birnenhälften, Orangenschale, Marsala, Zucker:**  
Die Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten in die Kasserolle geben, die Orangenschale ebenfalls hineinlegen und den Marsala darübergiessen. Den Zucker gleichmässig darüber streuen. Zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln. – Nach einigen Minuten kontrollieren ob noch Flüssigkeit vorhanden ist. Sobald der Saft eingekocht ist die Birnen umdrehen und – sofern notwendig – noch etwas Marsala zugeben. Die Sauce soll eine sirupartige Konsistenz aufweisen. Erkalten lassen

### Anrichten:

Auf jeden der vier Teller zwei Birnenhälften – die fächerartig eingeschnitten werden – legen und mit der sich in der Kasserolle angesammelten Sauce beträufeln

Dazu passt eine Kugel Vanilleeis und/oder ein Süssgebäck (z.B. Amaretti, Prussiens, Cantucchi's, etc.)

Bewertung (max. 5 Sterne)



## Zutaten

4 grosse Birnen (schöne, weiche Sorte). Die Birnen schälen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen. In eine Schüssel legen und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln

1,5 bis 2 dl Marsala  
1 Zitrone, den Saft von der halben Zitrone auspressen  
1,5 EL Zucker

Orange, ungespritzt, sauber waschen und die Orange schälen (die Schale der Orange wird gebraucht)

## Bemerkungen

KGZ Kochanlass vom 30. Mai 2009, verantwortlich Aldo Fuchs