



Birne in Rotwein mit Vanilleglace von Roman Müller

Mengen für 40 Personen

3.2 Liter Rotwein	
400 g Zucker	
8.0 Stück Nelken	Zusammen aufkochen
6.0 kg Birnen	Schälen und halbieren. ca. 15 min bei kleiner Hitze weich köcheln und wenden, damit sie gleichmässig gekocht werden. Dann 12h kaltstellen. Vor dem servieren Birnen herausnehmen und Sud 15min. zu Sirup kochen.
4 kg Vanilleglace	

Achtung: 12h kaltstellen.