

Ingwerbirnen – Ingefärspäron

Von diesem schwedischen Dessert war ich sofort begeistert – Birnen und Ingwer sind für mich eine perfekte Kombination! Die Zubereitung ist sehr einfach, wichtig ist nur, dass die Ingwerbirnen mindestens 12 Stunden durchziehen. Dann haben sie das Ingweraroma gut angenommen und können zum Beispiel mit einem schokoladigen Dessert serviert werden.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
plus eine Nacht zum durchziehen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

4 Birnen
800 ml Wasser
300 g Zucker
50 g frischer Ingwer



© Matthias Huber | www.culinaryfarm.de

Zubereitung der schwedischen Ingwer-Birnen:

Für den Sud, in dem die Birnen gekocht werden, zuerst den Ingwer schälen und quer zur Faserrichtung in dünne Scheiben schneiden. Die Ingwerscheiben zusammen mit dem Wasser und dem Zucker in einen Topf geben und alles gut verrühren. Mit einem Sparschäler die Schale der Birnen entfernen, anschließend halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das gelingt am einfachsten mit einem Teelöffel. Die Birnenhälften in den Topf mit dem vorbereiteten Sud geben und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Zum Kochen sind härtere Birnensorten, wie Abate Fetel oder Conference, am besten geeignet.

Die Birnen – abhängig von Sorte, Größe und Reifegrad – ungefähr 15-25 Minuten sanft köcheln lassen. Sobald sie weich sind, aus dem Topf heben und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Den Kochsud noch etwas einkochen lassen, bis er eine leicht sirupartige Konsistenz hat und intensiv nach Ingwer schmeckt. Die gekochten Birnen mit dem heißen Sud bedecken und auskühlen lassen.

Das Ganze mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Wie die Preiselbeerbirnen (Lingonpäron) werden die Ingwerbirnen in Schweden klassischerweise mit etwas geschlagener Sahne als Nachspeise serviert. Sie sind aber auch der ideale Begleiter zu einem Dessert mit viel kräftiger Schokolade, zum Beispiel einem Schokomousse, einem Schokoladensoufflé oder einer Schokotarte!

Und noch ein Tipp: Wem bei diesem Gericht ein wenig die Säure fehlt, gibt am besten die Filets einer Zitrone mit in den Kochsud. Diese können dann auch zusammen mit den Ingwerbirnen serviert werden.