

Preiselbeerbirnen – Lingonpäron

In Schweden werden die Birnen in einem Sud aus frischen Preiselbeeren gekocht. Da diese bei uns in Deutschland nicht immer ohne weiteres zu bekommen sind, verwende ich Preiselbeersirup – und das Ergebnis ist mindestens genauso gut!

Zubereitungszeit: 45 Minuten
plus eine Nacht zum durchziehen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

4 Birnen
300 ml Preiselbeersirup
½ l Wasser
100 g Zucker
½ Stange Zimt
Preiselbeeren aus dem Glas (je nach Geschmack)



So werden die schwedischen Preiselbeer-Birnen gemacht:

Das Wasser, den Preiselbeersirup, den Zucker und die halbe Zimtstange zusammen in einen Topf geben und alles verrühren. Als nächstes die Birnen mit einem Sparschäler schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel entfernen. Für diese Nachspeise eignen sich relativ harte Birnensorten am besten, zum Beispiel Conference oder Abate Fetel.

Die vorbereiteten Birnen sofort in den Kochsud legen, um zu verhindern, dass sie braun werden. Nun alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und die Birnenhälften so lange sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Das lässt sich am leichtesten mit einem kleinen, Spitzmesser herausfinden. Dringt es ohne Widerstand in die Birne ein und rutscht auch wieder heraus, ohne die Birne aus dem Topf zu heben, sind sie gar. Je nach Größe, Sorte und Reifegrad variiert die Kochzeit in etwa zwischen 15 und 25 Minuten. Sobald die Birnen weichgekocht sind, aus dem Sud heben und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Den Kochsud nun gegebenenfalls noch etwas einkochen lassen, sodass er recht süß und kräftig nach Preiselbeere schmeckt. Aber es muss noch genug Flüssigkeit übrig bleiben, um die gekochten Birnenhälften zu bedecken. Die ausgekochte Zimtstange herausnehmen und den fertigen Sud über die Birnen geben.

Wenn die Birnen im Sud abgekühlt sind, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. So nehmen die Birnen den Geschmack der Preiselbeeren wunderbar an und sie färben sich durchgängig rot. Am nächsten Tag die Birnen rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, so dass sie bei Raumtemperatur genossen werden können. Wer mag kann jetzt das Loch, in dem vorher das Kerngehäuse war, noch mit Preiselbeeren aus dem Glas auffüllen, so wird das Ganze noch aromatischer.

Die Preiselbeerbirnen (schwedisch „lingon“ für Preiselbeeren und „päron“ ist die Birne) werden klassisch mit geschlagener Sahne als Dessert serviert. Ich mag sie auch gerne, zusammen mit etwas von dem Sud, zu einer großen Kugel Vanilleeis oder zu einem luftigen Kaiserschmarrn.

Die im Preiselbeer-Sud gekochten Birnen machen sich aber auch gut als herb-süße Beilage zu Wildgerichten, zum Beispiel einem gebratenen Rehrücken!