



Natürlich Portugal.

PERAS BÊBADAS

Eine herbstlich süße Geschmacksexplosion!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 kleine, reife Birnen	50 ml Portwein
(feste Sorte, z.B. Pêra Rocha)	1-2 Zimtstangen
1 unbehandelte Zitrone	100 ml Sahne
125 g Rohrohrzucker	100 g Sahnejoghurt
400 ml Rotwein	nach Belieben etwas frische Minze

ZUBEREITUNG

1. Die Birnen schälen, dabei die Stiele nicht entfernen. Die Schale der unbehandelten Zitrone mit einem Sparschäler oder Zestenreißer vorsichtig abschälen. Den Saft auspressen und über die Birnen träufeln.
2. Rotwein, Zucker, Zimtstange(n) und Zitronenschale in einen weiten Topf geben und gut verrühren, damit sich der Zucker besser lösen kann. Birnen hineinlegen und bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Birnen drehen und weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis auch die andere Seite schön dunkel gefärbt ist. Haben die Birnen sich gleichmäßig vollgesogen, herausnehmen und beiseitestellen.
3. Den Portwein zur Soße geben und etwa 40 Minuten ohne Deckel bei mäßiger Hitze einkochen lassen, so dass sie eine sirupartige Konsistenz bekommt. Den Sirup anschließend heiß über die Birnen gießen.
4. Die Sahne halbfest schlagen und mit dem Joghurt zu einer Creme verrühren. Die Birnen auf Tellern anrichten, jeweils etwas Sirup darauf und dazu einen Klecks Joghurtcreme geben.

TIPP: Die Peras Bêbadas sind ein wunderbares Herbstdessert, dass du mit Äpfeln variieren kannst. Probiere es doch einmal aus! Wir wünschen dir einen genussvollen Moment!

BOM APETITE!