

## Rotweibirnen an Ziger / Zimtrahmsauce

Für 4 Personen

4-6 Williamsbirnen  
4 dl Wasser  
2 dl kräftiger Rotwein  
80 g Rohzucker  
½ Zimtstängel  
1 Nelke  
1 Scheibe Zitrone  
6 schwarze Pfefferkörner  
3 dl Rahm  
1 Ms Zimt  
40 g geriebener Ziger  
2 El Butter  
etwas gehackte Pistazienkerne

Birnen schälen, längs halbieren und Kerngehäuse entfernen. Wasser, Rotwein, Zucker, Zimtstängel, Nelke, Zitronenscheibe und Pfefferkörner miteinander aufkochen. Birnen dazugeben und im Sud weich kochen, vorsichtig herausnehmen, fächerartig einschneiden und warm stellen.

Rahm, Zimt und Schabziger vermischen und langsam zum Kochen bringen, die kalte Butter darunter ziehen und die Sauce gut aufschlagen.

Einen Saucenspiegel auf die Teller ziehen, die Birnenfächer darauf legen und mit Pistazien bestreuen.

### Tipp

Verfeinern Sie die Sauce mit etwas Williamsschnaps. Dazu servieren Sie Zimt- oder Baumnußglace – eine wahre Gaumenfreude!

Herausgeber: Kochen im Glarnerland  
[www.landfrauenkochen.ch](http://www.landfrauenkochen.ch)

Weitere Rezepte auf [www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)