

Rezepte aus Bergün Filisur

Preiselbeer- Kompott



Zutaten

- 500 g Preiselbeeren
- 500 g Zucker
- 2 Stk reife Birnen
- 1 dl Rotwein, wer mag

Zubereitung

Beeren und Zucker langsam zusammen aufkochen, in Stücke geschnittene Birnen begeben, etwas Wasser begeben - je nachdem wieviel Wasser in den Beeren und Früchten bereits enthalten ist. Wer mag 1 dl Rotwein begeben und einkochen lassen. Sobald alles schön verkocht ist, in saubere, vorgewärmte Gläser einfüllen, luftdicht verschliessen. Langsam auskühlen lassen.

Tipp

Passt hervorragend zu Wildgerichten oder Tatsch.