

Pochierte Birnen

2 Birnen
2 EL Mehl
2 Eier
120 g Paniermehl

Zubereitung:

Die Birnen längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In Weiß-, Rotwein oder Birnensaft (wer es süß mag, gerne mit Zitronensaft, Honig und Zimt abschmecken) pochieren. Je nachdem wie weich oder bissfest man die Birne haben möchte zwischen 5-15 Minuten.

Die Birnen in Mehl wenden. Die Eier verquirlen, das Paniermehl auf einen Teller schütten. Die Birnenhälften erst in dem Ei, dann in dem Paniermehl wenden. Raps-Kernöl zum Braten in einer Friteuse oder in einer Pfanne erhitzen und die panierten Birnen darin goldgelb backen.

*Guten Appetit
& viel Spaß beim Nachkochen*

Wir danken dem

Waldrestaurant Höfer

für die Bereitstellung dieses Herbstgerichts.