

# Büschelbirnen (Poire à botzi)



Zutaten:

3 - 4 Stück Büschelbirnen pro Person  
1 lt Rotwein  
300 g Zucker  
1 aufgeschnittener Vanillestengel  
1 Zimtstengel

Zubereitung:

Die Birnen waschen, den Blütenansatz entfernen und den Stiel belassen.

Den Wein mit dem Zucker, Vanillestengel und dem Zimt  
30 - 40 Minuten einkochen.

Die Birnen zugeben und etwa 60-90 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind.

Sie sollten ein bisschen eingeschrumpft sein.

Den zurückgebliebenen Saft zu einem karamellisierten Sirup einkochen und über die angerichteten Birnen träuffeln.

Ihr Name (Poire à botzi) stammt aus dem Dialekt „botset“, was so viel heisst wie „Büschel“.

Bei diesem Birnbaum wachsen aus einer Knospe jeweils ein Büschel von bis zu fünf Birnen.

Die Reifezeit erstreckt sich nur über wenige Tage und geerntet wird bis ca. Mitte September.

Ihre überraschendsten Aromen gibt die Birne beim Kochen preis.  
Ihr Karamellgeschmack passt sowohl zu Hauptgerichten als auch zu Desserts.

Die Büschelbirnen werden auch häufig eingekocht und in Einmachgläsern konserviert.