



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Zwetschgenkompott

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 1 kg Zwetschgen | 1 Stange Zimtstange |
| 350 g Zucker | 1 Sternanis |
| 300 ml Rotwein | 1 Scheibe Ingwer |
| 1 Tasse brauner Rum | |

Zubereitung:

Die Zwetschgen entsteinen und halbieren, mit dem Zucker bestreuen und abgedeckt stehen lassen.

Den Rotwein mit dem Rum und den Gewürzen erhitzen und etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen. Die Flüssigkeit zu den durchgezogenen Zwetschgen geben, umrühren und das Ganze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr kochen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer