

## Feigen in Rotwein mit Gewürzen

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 268

Portionen: 4

| Zutaten       | Mengen     | Bemerkungen |
|---------------|------------|-------------|
| Rotwein       | 0,5 Liter  |             |
| Zucker        | 50 Gramm   |             |
| Vanilleschote | 0,5 Stück  |             |
| Orangenschale | 0,5 Stück  |             |
| Zimtstange    | 0,25 Stück |             |
| Safranpuder   | 1 Msp.     |             |
| Lorbeerblatt  | 1 Stück    | Rezept 2    |
| Nelke         | 1 Stück    | Rezept 2    |
|               | 0          |             |

## Zubereitung

Rezept 1:

1. Sirup kochen mit den Gewürzen (evtl. ohne die gekennzeichneten). Die Feigen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher rundherum anstechen und 15 Minuten mitkochen. Erkalten lassen. Evtl. wenn nötig vorher Sirup noch etwas einkochen.

2. Servieren mit einem Olivenöleis (siehe dort).

Rezept 2:

Statt Rotweinsirup einen süßen Rotwein nehmen wie Banyuls, Maury, Portwein o.ä. würzen mit Nelke und Lorbeerblatt.

Dazu ein Olivenöl- oder Vanilleeis.