

13. Birnen in Ingwer.

Am besten eignen sich hierzu Muskateller oder unreife Beurréblancs. Ersten läßt man ganz, letztere schneidet man in Viertel und nimmt das Kernhaus heraus. Beide Sorten muß man schälen. Danach nimmt man auf einen Liter Birnen ein Viertelfund Ingwer, kocht diesen in Wasser weich und schneidet ihn in Stücke. Nun setzt man einen Liter Essig auf, thut die Birnen und den Ingwer und ein halbes Pfund Zucker hinein und läßt dieses so lange kochen, bis die
5 Birnen weich sind. Dann packt man sie in Gläser, legt den Ingwer dazwischen, gießt die Sauce darüber und läßt es kalt werden. Nach ein paar Tagen sieht man noch einmal nach, kocht die Sauce wieder um, bindet die Gläser mit Papier zu und stellt sie an einen trocknen Ort.

(124 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap601.html>