



## Burgundischer Apfel und/oder Birnenkompott (Bourgondië)

### Ingrediënten

2	st	Birnen
1	schuß	Orangensaft
2	St	Äpfel

### MeP

- ❖ *Bereite einen Topf zum Kochen vor*
- ❖ *Wasche und Schneide die Birnen längs in Viertel., entkernen und dan in ca. 2 cm grosse Stücke*
- ❖ *Wasche, und schneide die Äpfel in Viertel, entkerne die Äpfel und schneide Sie in 2 cm grosse Stücke*

### Bereidingswijze

1. *Setze die Kochplatte an*
2. *Füll das geschnittene Obst in einen Topf*
3. *Gib de Orangensaft dazu*
4. *Lass es aufkochen*
5. *Setze es auf mittlere Temperatur bis es weich ist*
6. *Nimm einen Stabmixer und püriere es zu einem glatten Kuli*
7. *Wenn es noch zu flüssig ist, lass es bei niedrigster Temperatur noch weiter bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren.*