

## Pærer og brombær

8 faste pærer

6 dl vand, lidt rødvin

2½ dl muscovadosukker

3 dl brombær

1-2 stjerneanis

2 hele nelliker

Lidt citronskal

Lagen koges i ca. 10 minutter.

Skræl pærerne, men lad stilken sidde på.

Kog pærerne for jævn varme og vend dem undervejs.

Der skal være bid i pærerne og endelig ikke kogt for bløde.

Hele eller halverede pærer serveres som tilbehør til vildt.