

# Hollerkoch

5 kg Holler gerebelt  
1 Flasche Portwein rot  
200g Zucker  
Gewürznelken  
1 Vanilleschote  
½ Zimtstange  
Ingwer  
5 Birnen, geschält, entkernt & in 1cm Würfel geschnitten  
Maizena zum binden

Portwein, Zucker und Gewürze etwas einkochen lassen. Dann die Birnenwürfel dazu & weich kochen, anschließend Holler begeben. Nochmals kurz kochen lassen & mit etwas Stärke abziehen.

Tipp: Passt auch gut zu pikanten Speisen, einfach mit etwas Rotweinessig abschmecken.