

Gaishirtle mit Kakaoflädle, Karamell und Sauerrahmeis



[caption id="attachment_10814" align="aligncenter" width="850" caption="Eine Stuttgarter Spezialität: die



kleine, feine Gaishirtle Birne"]

[/caption]

Das Gaishirtle ist eine kleine bis mittelgroße Birne mit gelbgrüner Grundfarbe und rötlicher Sonnenseite. Sie ist überaus saftig, süß und von feinwürzigem, zimtartigem Geschmack und zeichnet sich durch eine angenehm zarte Schale aus.

Der elegante Geschmack harmoniert sehr gut mit Kakao und Karamell. Allerdings ist diese Delikatesse nur für kurze Zeit auf den Märkten erhältlich. Da heißt`s für mich zugreifen.

Die Birnen haben jetzt noch einen zarten Biss und lassen sich ausgezeichnet pochieren. Je nach Gewürzsud wird dadurch der Eigengeschmack zusätzlich hervorgehoben oder verfeinert.

Am liebsten esse ich die Gaishirtle Birnen, wenn diese noch reifer, süßer und saftiger sind. Dann allerdings pur und meist mit Stumpf und Stiel.

Also, mein Tipp für`s Wochenende: unbedingt Gaishirtle kaufen!

Tipp 1: Weitere Informationen zum Gaishirtle und ihrer Geschichte gibt`s übrigens [hier in unserem](#)

[Spezialitätenarchiv.](#)

Tipp 2: Ein Rezept für [Sauerrahmeis ist hier](#) im Blogarchiv hinterlegt.

Hier unsere heutige Rezurempfehlung:

Gaishirtle mit Kakaoflädle, Karamell und Sauerrahmeis

Zutaten

- **Für die Gaishirtle**
- 8 kleine reife Gaishirtle (Mini-Birnen aus Württemberg)
- 150 ml Birnensaft
- 50 g Zucker
- 50 ml Weißwein
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Zitronensäure

- **Kakaoflädle** (für 8 kleine, oder 4 große, dünne Flädle)
- 50 g Mehl
- 20 g Kakao
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 2 Eier (Größe L)
- 25 g flüssige Butter
- Eine Prise Salz

- **Karamellsoße**
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 100 ml Birnensaft

Hinweis: Ein Rezept für Sauerrahmeis gibt`s in unserer Rezeptdatenbank oder im Blogarchiv. Dazu den Begriff Sauerrahmeis in das Suchfenster eingeben.

Zubereitung

Für die pochierten **Gaishirtle** die Birnen schälen, so dass die Stiele dran bleiben. Von unten mit einem spitzen Messer das Kerngehäuse aushöhlen, so dass die Birne unverletzt bleibt. Den Zucker mit dem Wein, dem Wasser und allen Gewürzen zusammen aufkochen lassen. Die Birnen nebeneinander hineinstellen, so dass sie vollständig mit dem Fond bedeckt sind. Eine Minute aufkochen, dann Topf von der Kochstelle nehmen. Im Kochsud abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Birnen aus dem Sud nehmen. Den Sud auf ein Drittel einkochen. Damit die Birnen zum Servieren beträufeln.

Für die **Schokoflädle** die Butter schmelzen. Die flüssige Butter, Milch, Eier und ein kleine Prise Salz mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Kakao mischen und nach und nach begeben. Mit dem Pürierstab zu einem dünnflüssigen Teig verquirlen. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. Dann Nochmal gut durchrühren und

anschließend in einer antihafbeschichteten Pfanne (Pfanne mit wenig Öl auspinseln) dünn ausbacken.

Für die **Karamellsauce** den Zucker in einem Topf karamellisieren (erhitzen), bis er hellbraun geworden ist. Mit Sahne aufgießen und vorsichtig rühren. Dann Birnensaft dazu gießen und alles langsam zu einer cremigen Konsistenz einkochen lassen und kaltstellen. Vor dem Servieren nochmals durchrühren. Falls die Sauce zu dick geraten ist, mit etwas Sahne verdünnen.

Zum Anrichten alles dekorativ auf einem Teller geben. Mit einer Kugel Sauerrahmeis servieren (Rezept für Sauerrahmeis gibt`s in unserem Blogarchiv)