

## Birnen, Bohnen und Speck

### Für 4 Personen

700 ml Fleischbrühe	375 g Speck	2 Zwiebeln
750 g frische, grüne Bohnen	500 g Kartoffeln, festk.	1 EL Butterschmalz
2-3 Birnen	2 EL Butter	1 TL Zucker
Pfeffer	Salz	2 Zweige Bohnenkraut
1 TL Speisestärke		

Brühe in einen Topf geben und aufkochen lassen. Speck in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, zur Brühe geben und etwa 20 Minuten köcheln lassen, dann aus dem Topf herausnehmen und abtrocknen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und würfeln. Bohnen waschen, putzen, in 4 cm lange Stücke brechen. Kartoffeln schälen und längs in Viertel schneiden .

Zwiebeln und Speckscheiben in einem Topf mit Butterschmalz rundum anbraten. Speck herausnehmen und warmstellen. Bohnen und Kartoffeln zu den Zwiebeln geben, mit der Brühe, in der der Speck gekocht wurde, auffüllen und weich kochen.

Die Birnen waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit 1 TL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, dann mit Pfeffer würzen. Speckscheiben in mundgerechte Stücke schneiden. Sind die Bohnen und Kartoffeln weich gekocht, Speck zugeben und den Eintopf nach Belieben salzen und pfeffern, mit Bohnenkraut würzen.

Speisestärke mit 2 EL Wasser anrühren und den Eintopf damit binden.

Den Eintopf anrichten, die Birnen obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 27. August 2015