BIRNEN, BOHNEN UND SPECK – 2 VARIATIONEN

REZEPT VON INA MÜLLER

ZUBEREITUNG

Variante 1 (gebraten, in der Pfanne):

Zuerst den Speck würfeln. Dann die Bohnen putzen und die Zwiebel in Ringe schneiden. Anschließend das Kerngehäuse der Birnen entfernen und ebenfalls würfeln. Eine große Flocke Butter in eine heiße Pfanne geben, alle Zutaten hinein und für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zum Schluss pfeffern und salzen sowie mit Bohnenkraut abschmecken.
Nach Bedarf noch mit Crème fraîche garnieren.

Variante 2 (gekocht, im Topf):

Den Bauchspeck zusammen mit der in Ringe geschnittenen Zwiebel und den Pfefferkörnern in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Den Herd nun auf höchste Stufe stellen, damit der Sud aufkocht. Währenddessen die Bohnen waschen und putzen und mit in den Topf geben. Auch die ganzen Birnen kommen mit dazu. Wenn das Wasser einmal gesprudelt hat, das Ganze für ca. 30 min leicht köcheln lassen.

Anschließend die Birnen aus der Brühe nehmen, die Kerngehäuse und Stiele entfernen und vierteln. Auch den Bauchspeck herausnehmen und mundgerecht portionieren. 1 TL Stärke in etwas Wasser auflösen – damit den Eintopf unter Rühren eindicken. Anschließend die Birnen und den Speck wieder in den Topf geben und mit etwas Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht ist nun servierfertig.

ZUTATEN

VARIANTE 1

100 g	geräucherter Speck
1	Tasse Stangenbohnen
2	große Birnen (weich)
½	Bund Bohnenkraut
1	Stück Butter
1	Prise Pfeffer
1 EL	Crème fraîche
	Zwiebeln

VARIANTE 2

100 g	Bauchspeck, am Stück
1	Tasse Stangenbohnen
2–3	Kochbirnen
½	Bund Bohnenkraut
2	Pfefferkörner
1	Zwiebel
	Speisestärke