

Birnen, Bohnen und Speck

500 g durchwachsener, geräucherter Speck

Salz

½ TL schwarze Pfefferkörner

4 Kochbirnen (ca. 500 g)

1 l Wasser

1 gestr. EL Stärkemehl

Wasser

1 kg grüne Bohnen

weißer Pfeffer

½ Bund Bohnenkraut

2 EL geh. Petersilie

Den Speck zusammen mit den Pfefferkörnern in das erhitzte Wasser geben und auf niedriger Stufe ca. 30 Min. kochen lassen.

Inzwischen die Bohnen abfädeln, waschen, abtropfen und in ca. 4 cm lange Stücke brechen oder schneiden. Mit dem gewaschenen Bohnenkraut zum Speck geben, dann salzen.

Die Birnen waschen, trockenreiben, die Blütenansätze mit einem spitzen Messer herausschneiden und die Früchte so in einen Topf legen, dass sie mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Nochmals aufkochen, dann zugedeckt in ca. 30 Min. fertigkochen.

Die Brühe in einen zweiten Topf abgießen, mit in kaltem Wasser angerührten Stärkemehl binden, kurz aufkochen und nochmals abschmecken. Den Speck in Scheiben schneiden und mit den Birnen sowie Bohnen in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Zuletzt die Soße darüber geben, mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Beilage: Salz- oder Stampfkartoffeln

Wichtig ist, dass man für dieses Gericht zwar reife, jedoch eher feste Kochbirnen verwenden.