



# Birnen, Bohnen und Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Ein fast in Vergessenheit geratenes Hamburger Gericht, alt hergebracht, hier neu überdacht.

## Zutaten

- 800g durchwachsener, magerer Räucherspeck
- (handelsüblich Gelderländer Speck)
- Suppengemüse aus:
  - 1 Möhre, 1 kleinen Stange Lauch, 2 Zwiebeln und etwas Knollensellerie
- 4-5 Stück schöne, reife "Williams Christ " Birnen
- 600-700g Kartoffeln
- 600-700g "Bobby Bohnen"
- Etwas frisches Bohnenkraut
- Etwas gehackte Petersilie
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die in der Original Rezeptur zu verwendenden kleinen, harten Kochbirnen habe ich durch geschmackvolle Williams Christ Birnen ersetzt.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Den Speck in kochendem Wasser mit dem Suppengemüse ansetzen.

### Schritt4

Mit 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und 2 Nelken ausgarnieren, ca. 40-50 min. weich kochen

lassen.

### **Schritt5**

In der Zwischenzeit die frischen Bohnen putzen, von ev. Fäden befreien; die Kartoffeln kochen

### **Schritt6**

Das Fleisch heraus nehmen, die Brühe passieren, die geschälten, halbierten, entkernten Birnen in der Speckbrühe kurz blanchieren, heraus nehmen, warm halten.

### **Schritt7**

Dann folgen die Bohnen, mit frischem Bohnenkraut "al dente" kochen, nachschmecken.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Speck entschwarten, aufschneiden und auf den Bohnen anrichten.

### **Schritt10**

Birnen und Kartoffeln drum herum legen, die gehackte Petersilie darüber geben; servieren.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** althergebracht, lecker, norddeutsch, regionales highlight, traditionell

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie455
- Fett13
- KH44
- Eiweiss 40
- Ballast12

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-bohnen-und-speck/>