

Birnen-Bohnen-Speck bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Dosen grüne Bohnen, 4 kleine Birnen, 1 große Zwiebel, 500-600 gr Speck, 1 l Brühe, 1 Bund Bohnenkraut, 2 Esslöffel Speisestärke.

Die Vorbereitungen:

Speck nicht zu kleinschneiden, Birnen schälen, vierteln und entkernen, Zwiebel in Ringe schneiden, Bohnen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Brühe aufkochen, zuerst Speck hineingeben und 5 Minuten kochen lassen. Dann Zwiebel und Bohnen hinzugeben, weitere 5 Minuten kochen. Zuletzt Birnen hinzugeben und alles nochmals 10 Minuten kochen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und unterrühren. Bohnenkraut dazugeben. Eventuell noch etwas pfeffern. Mit Salzkartoffeln servieren.