

Birnen und Bohnen mit Speck



ZUTATEN:

500 g geräucherten Susländer Speck

800 g Bohnen (ca. 2cm lange Stücke)

800 g Kartoffeln (in Scheiben)

600 g Birnen

1 Bund Bohnenkraut

1 EL gehackte Petersilie

Salz

weißer Pfeffer

Senf

ca. 2 l Wasser

ZUBEREITUNG:

Den Speck zugedeckt 1 Std. im Wasser köchelnd garen. Danach die Bohnen, Bohnenkraut und Kartoffeln zu dem Speck geben, ca.15 Min. köcheln, den Speck herausnehmen und die Birnen zugeben. Etwa weitere 15 Min. köcheln und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Den Speck in Scheiben schneiden und im Topfe servieren. Dazu Senf reichen.

Guten Appetit!
