



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/>