



Westfälisches Blindhuhn

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Althergebracht, beliebt wie eh und je, zünftiges, westfälisches Alltagsgericht

Zutaten

- 200 g weiße Bohnen, eingeweicht, (Am besten über Nacht)
- 400 g magerer geräucherter Speck
- 300 g frische oder T. k. Brechbohnen
- 250 g Möhren in Scheiben
- 200 g fest kochende Birnen, geschält, entkernt geviertelt
- 200 g säuerliche Äpfel z. B. roter Boskop, geschält, entkernt geviertelt
- 250 g Kartoffeln in 1,5 cm großen Würfeln
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Lorbeerblatt, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Ev. 1 El Weinessig

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die weißen Bohnen am besten über Nacht in Wasser einweichen und mit dem Speck aufsetzen, ca. 11/4 - 11/2 Stunden köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind.

Schritt3

Nunmehr zunächst die Kartoffeln, die Brechbohnen und Möhren für 8 min. dazu geben.

Schritt4

Danach folgen die Apfel und Birnen Viertel für weitere 5 - 6 min.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer und typisch westfälisch abschmecken und mit dem in Scheiben geschnittenen Speck und frisch gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** beliebt wie eh und je

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelisches-blindhuhn/>