

Birnen, Bohnen & Speck

Ehrlich, bodenständig und einfach köstlich. Birnen, Bohnen & Speck ist ein klassisches Gericht der Norddeutschen Küche und sehr einfach zuzubereiten. Denn hier wird sich auf das Wesentliche konzentriert. Etwas Süßes, etwas Salziges und ein wenig Säure, mehr braucht es nicht. So steht in 30 Minuten ein Gericht auf dem Tisch, das mit ein wenig Fingerspitzengefühl aussieht, als käme es aus dem feinstem Restaurant der Stadt.



Birnen, Bohnen & Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 3 kleine Birnen | 300 Gramm geräucherter Speck | 200 Gramm Zwiebeln | 25 Gramm Butter | 200 Milliliter Weißwein | 250 Gramm Stangenbohnen | 1 Teelöffel Bohnenkraut



Birnen, Bohnen & Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Die Hälfte der Zwiebeln schälen und vierteln. 2. 200 Gramm vom Speck grob schneiden und mit der geviertelten Zwiebel und dem Bohnenkraut in einem großen Topf kräftig anbraten. 3. Mit Weißwein ablöschen und mit einem Liter Wasser aufgießen. 4. Sobald das Wasser köchelt, die Birnen hineingeben und circa zwanzig Minuten pochieren. 5. Währenddessen die holzigen Enden der Bohnen abschneiden und diese in heißem Wasser drei bis fünf Minuten pochieren, dann in Eiswasser (alternativ sehr kaltem Wasser) abschrecken. 6. Den Rest der Zwiebeln schälen und mit dem restlichen Speck fein würfeln und in Butter anbraten. 7. Zwiebeln und Speck auf die Bohnen geben und die pochierten Birnen und den gekochten Speck darauf platzieren.

Jetzt noch mehr [Rezepte für Gourmets](#), [Gerichte mit Birnen](#), [Hausmannskost](#) und [Fleischgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 696 Kalorien | 44 Gramm Fett | 35,2 Gramm Kohlenhydrate | 29,1 Gramm Eiweiß