

Birnen, Bohnen und Speck

 happy-mahlzeit.com/2022/01/14/birnen-bohnen-und-speck

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Kasseler, roh
- 50 g Speck, durchwachsen
- 400 g Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- 2 reife Birnen
- 400 g grüne Bohnen
- 1 Bund Bohnenkraut
- 1 Zwiebel
- 1 Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Speiseöl
- 6 TL Fleischbrühe, gekörnt
- 2 TL Mehl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und mit einer Prise Salz im heißen Wasser gar kochen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Speck würfeln. Die Zwiebelwürfel im heißen Fett glasig dünsten. Dann Speck und Kasseler dazugeben. Das Fleisch anbräunen und anschließend mit 100 ml Wasser ablöschen. Den Sud aufkochen lassen. Nelke, Lorbeerblatt und 6 TL Brühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bohnen mit dem Bohnenkraut dazugeben, bissfest kochen und wieder herausnehmen. Die Bohnen mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen vierteln und in einer Pfanne mit etwas Kasselerwasser und Zucker karamellisieren. Die Birnen mit den Bohnen vermengen. Auf Wunsch den Fleischsud mit etwas Mehl andicken.

Kartoffeln, Kasseler und das Birnen-Bohnen-Gemisch auf einem Teller anrichten, mit etwas Bratsud beträufeln und mit einem Zweig Petersilie garnieren.

Rezept: Stefan Hägerling

Quelle: Die 1. Küchenschlacht vom 14. Januar 2008

Episode: Leibgerichte