Rezept

Birnen, Bohnen, Speck

Ein Rezept von Birnen, Bohnen, Speck, am 29.04.2024

Zutaten

- **750 g** kleine festkochende Kartoffeln
- **1** ½ EL Butterschmalz
- **3** kleine feste Birnen
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund glatte Petersilie
- **100 g** durchwachsener Räucherspeck
- **1** ¼ l Gemüsebrühe
- **500 g** grüne Bohnen
- **2** kleine Entenbrustfilets
- **1 Bund** Bohnenkraut

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Speck in Streifen schneiden und in 1 EL Butterschmalz knusprig anbraten. Kartoffeln und Brühe dazugeben. Aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt 10 Min. kochen lassen. Birnen schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und dazugeben. Weitere 10 Min. kochen lassen.

2. Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser in 5-7 Min. bissfest kochen, abgießen und kalt abschrecken. Die Fettseite der Entenbrustfilets einschneiden, die Filets salzen und pfeffern. Im restlichen Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 3 Min. auf der Fettseite anbraten, dann wenden und bei kleiner Hitze in 12-15 Min. fertig braten. In Alufolie gewickelt 10 Min. ruhen lassen.

3. Bohnenkraut und Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen hacken. Bohnen mit den Kräutern zum Eintopf geben und darin erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenbrust in Scheiben schneiden und auf dem Eintopf anrichten.