Rezept

# Grünkohl mit Birnen und Speck

Ein Rezept von Grünkohl mit Birnen und Speck, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | nicht zu fetter Räucherspeck |
| **je 1 TL** | Kümmel- und Koriandersamen |
| **4** | feste Birnen |
| **1/2 TL** | frische Thymianblättchen |
| | schwarzer Pfeffer |
| **3/4 l** | Fleischbrühe |
| **700 g** | Grünkohl |
| **1 EL** | Zitronensaft |
| | Salz |
| | scharfer Senf zum Servieren |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Den Speck von der Schwarte befreien und der Länge nach in 4 Scheiben schneiden. Große Scheiben noch einmal halbieren. Die Brühe mit ¼ l Wasser, Kümmel und Koriander erhitzen. Die Speckscheiben einlegen und bei schwacher Hitze offen ca. 15 Min. darin ziehen lassen.

2. Inzwischen den Grünkohl gründlich waschen und die Blätter von den Stielen abstreifen oder -schneiden. Grob zerkleinern. Die Birnen vierteln, vom Kerngehäuse befreien und schälen. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

3. Den Grünkohl mit dem Thymian zum Speck geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Birnen dazugeben und alles noch einmal ca. 5 Min. garen, bis der Grünkohl und die Birnen bissfest sind.

4. Die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Speck, dem Grünkohl und den Birnen in tiefen Tellern servieren. Dazu scharfen Senf ganz nach Belieben reichen.