

## Rezept

# Birnen, Bohnen und Speck

Ein Rezept von Birnen, Bohnen und Speck, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> neutrales Pflanzenöl
1,25 l Fleischbrühe	<b>350 g</b> durchwachsener Räucherspeck
<b>750 g</b> grüne Bohnen	<b>500 g</b> kleine festkochende Kartoffeln
<b>500 g</b> kleine, feste Birnen (Kochbirnen)	<b>1 Bund</b> Bohnenkraut
1/2 Bund Petersilie	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und würfeln. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. 500 ml Fleischbrühe dazugießen, den Speck (am Stück) dazugeben und aufkochen. Den Speck 20 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen.
2. Inzwischen die Bohnen waschen, putzen, falls nötig entfädeln und halbieren. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Speck nach 20 Min. aus dem Topf nehmen und ohne die Schwarte in Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln und der restlichen Brühe wieder in den Topf geben und alles 10 Min. kochen lassen. Inzwischen Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden und die Birnenviertel in Spalten schneiden. Birnen und Bohnen zum Eintopf geben und alles weitere 10-15 Min. kochen lassen.
3. Bohnenkraut und Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen hacken. Die Kräuter zum Eintopf geben und darin erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.