

Rezept

Sommer-Blindhuhn

Ein Rezept von Sommer-Blindhuhn, am 18.04.2026

Zutaten

250 g getrocknete weiße Bohnen	250 g durchwachsener Räucherspeck am Stück (Gelderländer Bauchspeck)
600 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln Salz	250 g Möhren schwarzer Pfeffer
350 g breite grüne Bohnen	2 säuerliche Äpfel (Boskop)
2 kleine feste Birnen (Anjou)	1 EL Essig
1 TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Weiße Bohnen mit kaltem Wasser bedecken, über Nacht einweichen.

2. Bohnen abgießen, mit knapp 2 l frischem Wasser und dem Speck aufsetzen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Std. garen.

3. Kartoffeln und Möhren schälen. Kartoffeln in Würfel, Möhren in Scheiben schneiden, zu den Bohnen geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die grünen Bohnen putzen und schräg in 1 cm breite Streifen schneiden. Dazugeben, alles offen 15 Min. köcheln lassen.

4. Äpfel und Birnen schälen, vierteln, putzen, zum Eintopf geben und 15 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken. Den Speck in Streifen schneiden und unter das Gemüse rühren.