



Birnen, Bohnen, Speck

4 Personen

750 g Kasseler Bauch
1000 g grüne Bohnen
1000 g Birnen (Williams)
2 große Tomaten
Salz
Pfeffer
2-3 Zweige Bohnenkraut

- Bohnen putzen und schneiden
- Birnen schälen, vierteln, Stiel und Kerngehäuse entfernen
- Tomaten häuten, Kerne entfernen, klein schneiden

Kasseler in einem passenden Topf eben mit Wasser bedecken, Salz (9 g/l) zugeben und ca. 20 Min. kochen. Fleisch herausnehmen und in nicht zu kleine, aber mundgerechte Stücke schneiden. In der Zwischenzeit $\frac{1}{4}$ der Birnenspalten ca. 5 Min. in der Brühe kochen. Die Birnen aus der Brühe nehmen und mit dem Pürierstab pürieren. Die Bohnen und das Bohnenkraut in die Brühe geben und ca. 20 Min. garen. Kasseler Bauch, Tomaten und Birnenpüree in einen weiteren Topf geben, die gegarten Bohnen mit einer Schaumkelle dazugeben, Bohnenkrautblättchen von den Stielen streifen und zugeben und pfeffern. Die restlichen Birnenspalten in der Brühe kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Birnenspalten 3 Min. in der heißen Brühe ziehen lassen und dann auf die Bohnen legen. Von der Brühe so viel zugeben, dass der Eintopf eben nicht damit bedeckt ist. Jetzt kann man den Eintopf beiseite schieben und braucht ihn zum Verzehr nur noch einmal erhitzen.

Dazu Salzkartoffeln und Bier. Wenn jemand Wein trinken möchte: Mukateller zu Schwein geht immer!