

# Speck-Eintopf mit Birnen, Bohnen und Kartoffeln

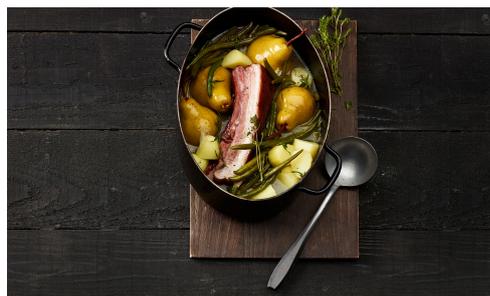


Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** geräucherter Kochspeck vom Schweizer Schwein (am Stück)
- 3** Zwiebeln
- 1 l** Gemüsebrühe
- 500 g** grüne Bohnen
- 1 Bund** Bohnenkraut
- 4** festkochende Birnen
- 600 g** Kartoffeln
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 800** kcal
- 34 g** Eiweiss
- 55 g** Kohlenhydrate
- 44 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

## Tipp

Es empfiehlt sich, den Speck am Stück zu kochen und erst zum Servieren aufzuschneiden. So bleibt er saftiger und kann sein Aroma besser entfalten.

## Zubereitung

- 1** Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Zusammen mit der Gemüsebrühe und dem Speck in einem grossen Topf zum Kochen bringen und geschlossen bei milder Hitze ca. 10 Minuten kochen.
- 2** In der Zwischenzeit die Bohnen waschen und rüsten, zusammen mit den ganzen Birnen zum Speck geben. Das Ganze ca. 15 Minuten leicht weiterkochen lassen.
- 3** Währenddessen Kartoffeln schälen und in Salzwasser separat garen. Abgiessen und mit dem Bohnenkraut zum Eintopf geben. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, 5 Minuten ziehen lassen und servieren.



**Meine Wahl.**

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer  
Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

Schweiz. Natürlich.

