


Speck-Eintopf mit Birnen, Bohnen und Kartoffeln



Der feine Unterschied.

 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.



Der feine Unterschied.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**

Schweiz. Natürlich.

