Speck-Eintopf mit Birnen, Bohnen und Kartoffeln

Schweizer Fleisch
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.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

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