

# 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](http://schweizerfleisch.ch).**

**Schweiz. Natürlich.**

