

Birnen, Bohnen und Speck

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g kleine, harte (z.B. Sorte Gute Luise) Kochbirnen
- 500 g Grüne Bohnen
- 600 g geräucherter (mit Schwarte und Bauch) Speck
- 2 Möhren
- 1 kleine Stange Porree
- 1 EL Bohnenkraut
- 1 Bund Petersilie
- 1 kg Kartoffeln
- 250 g gewürfelter Bauchspeck
- 2 Zwiebeln

Porree und Möhren waschen und klein schneiden. Zusammen mit dem Speck in 2,5 l Wasser aufkochen und anschließend etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme garen. Das Fleisch herausnehmen, abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

Bohnen waschen und klein schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Mit dem Bohnenkraut und der Hälfte der geschnittenen Petersilie in der Brühe zum Kochen bringen und 20 Minuten garen.

Die ungeschälten, gewaschenen Birnen vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Mit der Schale nach oben auf das Gemüse in den Topf legen und noch einmal 15 Minuten weitergaren.

Währenddessen Zwiebeln pellen und würfeln. Gewürfelten Bauchspeck in einer Pfanne auslassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Speck-Zwiebelmischung in eine separate Schüssel geben, damit die Zutaten knusprig bleiben.

Den gekochten und in Streifen geschnittenen Speck in eine Suppenterrine legen. Die restliche Suppe heiß einfüllen. Dabei die Birnen zunächst separat legen und erst zum Schluss dekorativ auf der Suppe anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren. Die Speck-Zwiebelmischung kann jeder nach Belieben auf dem Gericht verteilen.

Sendung/Quelle: Theresas Küche

Letzter Sendetermin: 19.10.2018

Koch/Köchin: Theresa Baumgärtner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen