



Birne- Bohne - Speck

Zutaten:

2 EL Omas Butter Öl von Edelschmaus

400 g Speck

1 Liter Wasser

1 kg Bohnen

1 große Süßkartoffel

2 Birnen

1 TL Bohnenkraut

1 TL Royales Genuss Salz

3 EL Lieblingsbirne

etwas Zitronenpfeffer

Pfeffer- Salz Mix

Zubereitung:

Den Speck in Würfel schneiden. Omas Butter Öl im großen emaillierten Gusstopf erhitzen und den Speck darin andünsten. Wasser aufgießen und die Gewürze dazu geben.

20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Bohnen putzen, in Stücke schneiden und ebenfalls in den Topf geben.

Die Süßkartoffel und die Birnen schälen, die Birnen vom Kernhaus befreien und beides würfeln und auch in den Gusstopf geben.

Den Eintopf nochmal 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Am Schluss die Essigzubereitung hinzufügen und mit Zitronenpfeffer und Pfeffer- Salz-Mix abschmecken.

Wir mögen dazu [Baguette](#).