

## Das September-Rezept 2014 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Südstormarn  
[www.landfrauen-suedstormarn.de](http://www.landfrauen-suedstormarn.de)

*aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“  
des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten  
auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen  
Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.*

## Birnen, Bohnen und Speck



### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg grüne Bohnen
- 5 Wurzeln
- 4 Tomaten
- 5 Williams Christ Birnen
- 1 kg durchwachsener Speck im Stück
- 1 - 1,5 l Fleischbrühe
- 1 Bund Bohnenkraut
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker

### Zubereitung

Die Wurzeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Die grünen Bohnen putzen und halbieren.

Alle Zutaten zusammen mit dem durchwachsenen Speck in einen großen Schmortopf geben und mit 1 bis 1,5 Liter Fleischbrühe aufgießen. Bohnenkraut sowie die Lorbeerblätter hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Den Topf verschließen und alles etwas 1,5 Stunden köcheln lassen.

1 Birne schälen, entkernen, mit etwas Brühe fein pürieren und dann unter die Zutaten mischen. Die übrigen 4 Birnen im Stück hinzufügen, den Topf wieder verschließen und weitere 20 Minuten schmoren lassen. Die Birnen sollten noch Biss haben.

Den Speck vor dem Servieren aufschneiden. Birnen, Bohnen und Speck am besten mit Salzkartoffeln servieren. Statt des durchwachsenen Specks kann man auch sehr gut Kasselerknack verwenden.

Wir wünschen guten Appetit!