
Birnen, Bohnen und ...

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

Zutaten

350 g grüne Bohnen
300 g festkochende
Kartoffeln
200 g Kochbirnen
200 g rohes Kassler
1 Bund Bohnenkraut
700 ml Gemüsebrühe
2 EL getrocknete Petersilie
Pfeffer

(Angaben für 2 Personen)

... Speck wird der Hamburger ergänzen. Wir haben dieses
Traditionsgericht ein wenig abgewandelt und stattdessen Kassler
verwendet. Und wir finden: Es schmeckt mindestens genauso gut!

Zubereitung

Die Bohnen waschen, putzen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Birnen waschen. Den Kassler in
etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Bohnenkraut waschen. Alles
zusammen in einen Topf geben und mit Brühe begießen. Den Eintopf
zum Kochen bringen und in etwa 20 Minuten garen. Mit Petersilie und
Pfeffer würzen.

