

---

### 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.

