

Birnen, Bohnen, Speck

Man nehme für 4-6 Portionen:

800 g Kasseler Bauch	in ca. 1 Liter Salzwasser (9 g/l) garen
1000 g grüne Bohnen	putzen und schneiden
1000 g Birnen (z.B. Williams)	schälen, längs achteln, Kerngehäuse entfernen, in Wasser mit etwas Zitronensäure aufbewahren
2-3 große Tomaten	häuten, Kerne entfernen, in Würfel schneiden
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Bohnenkraut (frisch o. getrocknet)	
etwas kristalline Zitronensäure	

- Den fertig gegarten Bauch aus der Brühe nehmen, die Bohnen und das Bohnenkraut in die Brühe geben und ca. 20 Minuten garen.
- In dieser Zeit die Schwarte vom Bauch entfernen und das Fleisch in nicht zu kleine, mundgerechte Würfel schneiden. Das Fleisch in einen zweiten Topf geben. Die Bohnen mit einer Schaumkelle aus der Brühe nehmen und zum Fleisch geben.
- ¼ der Birnen in der Brühe garen, herausnehmen und zusammen mit etwas Brühe mit dem Stabmixer pürieren. Birnenpüree und Tomatenwürfel zu Fleisch und Bohnen geben.
- Die restlichen Birnen in der Brühe aufkochen, vom Herd nehmen und 3-5 Minuten in der heißen Brühe ziehen lassen. Herausnehmen und zu den Bohnen geben. Dann die Brühe darüber gießen.
- Den Eintopf noch einmal erhitzen und mit Salzkartoffeln servieren.

Quelle: Klassiker; abgewandelt nach Rainer Sass
Rezept erstellt: 06.10.2026