

EDEKA KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

BIRNEN, BOHNEN UND SPECK

Genial nordischer
Klassiker!


NEUE
REZEPTE ZUM
SAMMELN



Dirk Luther

Birnen, Bohnen und Speck

👤 ZUTATEN

SPECK

1 kg durchwachsener Speck, geräuchert
1 Zwiebel, gespickt mit einer Nelke und einem Lorbeerblatt

BIRNEN

8 Kochbirnen

BOHNEN

800 g Brechbohnen
30 g Butter
40 g Mehl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Bohnenkraut, gewaschen, trocken geschüttelt und fein gehackt



**durchwachsener Speck,
geräuchert**



SPECK UND BIRNEN Den Speck in einem Topf mit 3 Liter kaltem Wasser und der gespickten Zwiebel aufkochen, Hitze reduzieren und den Speck ca. 2 bis 2,5 Stunden garen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Kochbirnen hinzufügen und bissfest garen. Den Speck sowie die Birnen aus der Flüssigkeit nehmen und warmstellen. Den entstandenen Speck-Birnen-Fond zur weiteren Verwendung aufbewahren.

BOHNEN Die Bohnen putzen, waschen und je nach Größe halbieren. Einen Teil des Speck-Birnen-Fonds zum Kochen bringen und die Bohnen darin garen. Danach in Eiswasser abschrecken. Für die Sauce die Butter in einem Topf erhitzen und mit Mehl verrühren. Mit 600 ml von dem Speck-Birnen-Fond aufgießen und einkochen, bis die Sauce sämig gebunden ist, danach mit einem Pürierstab aufmixen. Die Bohnen in die Sauce geben, einmal aufkochen und mit dem Bohnenkraut verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN Vom Speck die Schwarte entfernen und den Speck in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Bohnenragout auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Speckscheiben und die Kochbirnen dekorativ dazulegen.

★ MEINE EMPFEHLUNG

Zu diesem nordischen Klassiker passen Petersilienkartoffeln. Dazu gleichmäßige, kleine Kartoffeln als Salzkartoffeln zubereiten, mit zerlassener Butter übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Kartoffeln



Einen weiteren regionalen
Klassiker von Dirk Luther
**KÖNIGSBERGER KLOPSE
MIT ROTE-BETE-SALAT**
finden Sie auf
www.edeka-kochschule.de