

# Birnen, Bohnen und ...

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



## **Zutaten**

für 2 Personen

- 
- 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

## **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.