



Gröner Hein - Eintopf mit Birnen, Bohnen und Speck

Der Eintopf verbindet salzige und süsse Aromen zu einem herzhaften Ganzen. Nebst den Hauptzutaten, Birnen, Bohnen und Speck, kommen fast immer Kartoffeln dazu. Der aus Hamburg und Schleswig-Holstein stammende Eintopf ist in ganz Nordeutschland beliebt und steht im Herbst auf den Speisekarten vieler traditioneller Gaststätten.

Der Speck wird vorgekocht, dann kommen Bohnen und Kartoffeln hinzu, zum Schluss werden die Birnen mitgegart, alles in einem Topf. Gekocht wird der Eintopf in Salzwasser oder einer milden Bouillon. Nebst wenig Kräutern (Bohnenkraut, Petersilie, Thymian) kommen keine weiteren Gewürze hinzu.

Nebst "Gröner Hein" (Grüner Heiner), "Gröön Hinnerk" und "Grönen Heini" wissen Norddeutsche auch welches Gericht mit "Beer'n, Boh'n un Speck" gemeint ist.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Kochspeck
300g	grüne Bohnen
3-4	kleine, festfleischige Birnen
2-3	Kartoffeln festkochend (ca. 300g)
4dl	milde Bouillon
1-2	Zweige frischer Thymian
10g	Tafelbutter
	Salz

Zubereitung

Bouillon aufkochen und den in grobe Stücke geschnittenen Speck zugeben und 40 Minuten leicht köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit den Bohnen zugeben

und zugedeckt ca. 15 Minuten mitkochen bis sie knapp gar sind.

Birnen längs vierteln, Fliege und Kerngehäuse entfernen und auf den Eintopf legen, weitere 12-15 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

Damit die Birnen nicht braun anlaufen, erst kurz vor dem Kochen schneiden und rüsten.

Tafelbutter schmelzen und 1 Prise Salz zugeben.

Eintopf auf flachen Tellern anrichten, Bohnen, Birnen und Kartoffeln mit geschmolzener Butter beträufeln.





