

## Birnen und Kartoffeln

3 Portionen

|        |                                         |
|--------|-----------------------------------------|
| 1100 g | Kartoffeln                              |
| 1300 g | Birnen, fertig geschält und geschnitten |
| 300 g  | durchwachsener Speck                    |
| 3      | Zwiebeln                                |



Birnen schälen, Kernhaus ausscheiden, in kleine Stücke schneiden.  
Zwiebel würfeln.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser 15 Minuten kochen, abgießen.

Im größten Topf die Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten,  
Speck als ganze Scheibe kurz anbraten,  
etwas Wasser auffüllen,  
15 Minuten schmoren,  
Speck herausnehmen.

Birnen in die Brühe geben, etwas Wasser auffüllen, garen (ca. 5 Minuten)

Speck in kleine Würfel schneiden.

Kartoffeln und Speck in den Topf geben, umrühren.

Tipp: Wenn die Birnen reif sind, ist es nicht nötig zu würzen.

Variante: - einige grüne Bohnen und Majoran zugeben