Birnen, Bohnen und Speck

Durchwachsenen Speck mit einer in Würfel geschnittenen Zwiebel in wenig Wasser ca. 20 min garen. Das gare Fleisch aus der Brühe nehmen und warm stellen. Nun grüne Bohnen in dieser Brühe garen. Die Flüssigkeit kräftig würzen mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut. Kurz vor Ende der Garzeit das Fleisch noch einmal hinzu geben, damit es erwärmt wird.
Birnen nicht schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in wenig Wasser garen (nicht zu weich). Birnen, Fleisch (in mundgerechte Stücke geschnitten) und Bohnen auf einer Platte anrichten und mit frischer Petersilie bestreuen.