



# FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

## Seeblicker Birnen, Bohnen und Speck

von Küchenchef Gunnar Hesse vom Seeblick\*\*\*\* Genuss und Spa Resort auf Amrum



### Zubereitung:

Kasselerbauch in Wasser mit einer klein geschnittenen Zwiebel aufsetzen und ca. 2 Stunden köcheln lassen, wenn das Fleisch fast gar ist, die gewaschenen neuen kleinen Kartoffeln dazugeben und mit kochen lassen.

Man kann die Kartoffeln aber auch in einem getrennten Topf garen.

Nach ca. 15 Minuten wenn die Kartoffeln fast gar sind, die gewaschenen und vom Strunk befreiten Birnen sowie die geputzten und gewaschenen Bohnen dazugeben.

Nun alles zusammen noch ca. 10 Minuten garen, kurz vor dem Anrichten fein geschnittenes Bohnenkraut dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und alles in einer Pfanne oder Topf servieren.

### Zubereitungszeit:

4 Stunden

### Zutaten:

(für 6 Personen):  
½ Kasselerbauch gepökelt und geräuchert  
1 kg Brechbohnen  
12 kleine Kochbirnen  
1 Zwiebel  
18 kleine neue Kartoffeln  
1 Bund Bohnenkraut  
Meersalz,  
weißer Pfeffer aus der Mühle

### Weinempfehlung:

Am besten ein  
kühles Jever Pilsener dazu

### Tipp!

Geht auch mit  
Kasselerbacke oder  
Kasselernacken