

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Drosie



Blindhuhn

Zutaten

250 g weiße Bohnen
1 ½ l Wasser
300 g durchwachsener Speck
300 g grüne Bohnen
300 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
250 g säuerliche Äpfel
250 g Birnen
Salz
weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
etwas Essig
1 Bund Petersilie
(Eventuell Gänse- oder Entenkeulen, lohnt sich!)

Zubereitung

Die weißen Bohnen am Vorabend waschen und über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen in ihrem Einweichwasser gut neunzig Minuten kochen.

Nach einer Kochzeit von 30 Minuten als erstes den Speck am Stück zugeben und bis zum Schluss mit kochen.

In der Zwischenzeit die Mohrrüben putzen, waschen und in Scheiben schneiden, die grünen Bohnen putzen und brechen, die Kartoffeln schälen und waschen, anschließend in Würfel schneiden. Beiseite stellen.

(Jetzt die eventuellen Enten- oder Gänseschlegel anbraten und später mit dem Gemüse zum Eintopf geben.)

Anschließend die Äpfel und Birnen vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen.

Wenn die Bohnen 60 Minuten gekocht haben, Mohrrüben, grüne Bohnen, Kartoffeln, Äpfel und Birnen hinzufügen und für weitere restliche 30 Minuten mit garen, nachdem der ganze Eintopf noch mit Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt wurde. Nach Ende der Garzeit den Speck herausnehmen und in Scheiben schneiden. Den Eintopf eventuell noch mit ein wenig Essig nachwürzen, zum Servieren in eine große Schüssel umfüllen und mit den Speckscheiben belegen.

Vor dem Servieren gehackte Petersilie – oder nach Geschmack auch Bohnenkrautblättchen darüber streuen.