



Westfälisches Blindhuhn

500 g frische,
dicke Bohnen
250 g Kartoffeln
250 g Möhren
2 Esslöffel Öl
400 g Schinkenspeck,
grob gewürfelt
½ Bund Bohnenkraut
1 ½ l Fleischbrühe
Salz und Pfeffer
200 g säuerliche Äpfel
200 g Birnen
200 g tiefgekühlte
Schnittbohnen
2 feingehackte Zwiebeln
50 g Butter
½ Bund Petersilie

Die Bohnen enthülsen, Kartoffeln und Möhren schälen und in Scheiben schneiden. In einem Suppentopf das Öl erhitzen und den Speck darin anbraten. Dann die Bohnen, Kartoffeln, Möhren und das Bohnenkraut zufügen. Mit der Fleischbrühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 20 Minuten garen.

Inzwischen Äpfel und Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Schnittbohnen unter das Gemüse mischen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Die gehackten Zwiebeln in der Butter goldbraun dünsten und zum Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Anrichten mit der Petersilie bestreuen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

