

Birnen, Bohnen und Pepp

(Silkes Vegetarisierung eines Spätsommerklassikers)

700 ml Gemüsebrühe

2 Zwiebeln

750 g frische, grüne Bohnen

500 g Kartoffeln, festkochend

2-3 kleine, feste Augustbirnen

2 EL Rapsöl

1 TL Zucker (oder auch nicht)

1 dicke Zehe Knoblauch, fein gescheibelt oder gehackt

etwas Salz

1 TL African Rub (Gewürzmischung von www.zimtstangl.de), alternativ etwas Chili und eins oder mehrere der folgenden Gewürze (alles mit ein bisschen Salz gemörsert): Koriander, Cumin, Thymian, Muskat, Senfsaat, Piment, Lorbeer)

2 Zweige Bohnenkraut (oder 1 TL getrocknetes)

Zum Servieren:

etwas Pfeffer aus der Mühle

pro Teller einen kleinen Klacks Senf

Brühe in einen Topf geben und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und würfeln. Bohnen waschen, putzen, in 4 cm lange Stücke brechen. Kartoffeln schälen und längs in Viertel schneiden.

Zwiebeln in einem Topf mit dem Öl rundum anbraten. Bohnen, Bohnenkraut und Kartoffeln zu den Zwiebeln geben, mit der Brühe auffüllen und weich kochen.

Die Birnen waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit 1 TL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, dann mit Pfeffer würzen. Ich werfe die Birnenviertel gegen Ende der Kochzeit einfach so zu den anderen Zutaten in die Brühe und lasse sie mitgaren.

Ist alles weich gekocht, den Eintopf nach Belieben salzen und pfeffern.