

## **Bohnen-Birnen-Topf**

150 g Rauchfleisch oder Schinkenspeck, 500 g grüne Bohnen, 250 g Kartoffeln, 250 g Kochbirnen, Salz, Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  l Brühe, Bohnenkraut.

Mit dem in Streifen geschnittenen Rauchfleisch einen Topfboden auslegen. Bohnen, Kartoffeln und Birnen vorbereiten, in Stücke und Würfel schneiden, abwechselnd mit Salz und geriebener Zitronenschale einschichten. Die zusammen mit dem Bohnenkraut aufgekochte Brühe zufügen und das Gericht, fest zugedeckt, auf kleiner Flamme gar werden lassen.