

Bohneneintopf mit Birnen

Zutaten:

2 Zwiebeln
200 g Speckwürfel
4 Hähnchenschenkel (a 150 g)
300 ml Hühnerbrühe
5 Zweige Bohnenkraut
2 reife Birnen
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel in einem Topf 24 cm 5,0 l geben, Deckel aufheizen und auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Deckel abnehmen und unter Rühren goldbraun anbraten, dabei nach und nach Speckwürfel zugeben.

Hähnchenschenkel und Brühe zugeben. Secuquick softline aufsetzen und verschließen. Auf höchster Stufe bis zum ersten Softfenster aufheizen, auf niedriger Stufe ca. 20 Minuten schnellgaren.

Bohnenkrautblätter abzupfen und hacken. Bohnen putzen, in Stücke schneiden. Secuquick drucklos machen und abnehmen.

Bohnen und Bohnenkraut zugeben und Secuquick nochmal aufsetzen und verschließen. Auf höchster Stufe bis zum ersten Softfenster aufheizen, auf niedriger Stufe ca. 4 Minuten schnellgaren.

Birnen schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Secuquick drucklos machen und abnehmen. Birnenspalten zum Eintopf geben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!