

## Birnen, Bohnen, Speck

- $\frac{1}{2}$  kg geräucherten, durchwachsenen Speck
- $\frac{3}{4}$  kg grüne Bohnen  
Bohnenkraut
- $\frac{1}{2}$  kg frühe, nicht ganz reife Birnen  
Salz (vorsichtig)  
Pfeffer  
Petersilie

Den Speck in ca.  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser vorgaren. Dann die gewaschenen, von Fäden befreiten und in Stücke gebrochenen Bohnen, sowie das Bohnenkraut hinzufügen. Inzwischen die Birnen waschen, die Blüten herausschneiden und die ganzen Birnen mit den Stielen nach oben in das Bohnengemüse setzen. Nun noch ungefähr 20 Minuten köcheln lassen. Die Birnen dürfen nicht zerfallen. Zum Schluß den Speck herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht mit gehackter Petersilie bestreuen und alles zusammen anrichten. Wir essen dazu Salzkartoffel.

Guten Appetitt



# Fliederbeersuppe mit Klößen oder Grießpudding

500 g Fliederbeeren  
alternativ 1 Liter Fliederbeersaft  
1 Liter Wasser  
3-4 Äpfel  
2-3 EL Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Stg. Zimt  
 $\frac{1}{2}$  Tüte Puddingpulver

Die reifen Fliederbeeren von den Stielen abstreifen, in dem Wasser weich kochen und durch ein feines Sieb gießen.

Die Äpfel vierteln, mit Zucker und Zimt aufkochen und den Fliederbeersaft hinzufügen. Die Suppe mit in 3 EL angerühtem Puddingpulver sämig kochen und abschmecken.

## Grießklöße

$\frac{1}{2}$  l Milch  
100 g Grieß  
1 Pr. Salz  
1 EL Butter  
1-2 Eier  
2 EL. Mehl

Den Grieß und eine Pr. Salz unter ständigem Rühren in die kochende Milch geben.

5 Min. ziehen lassen, abkühlen und nacheinander die Butter, Eier und das Mehl in den Teig einarbeiten.

Mit 1 oder 2 in kaltem Wasser getauchten Eßlöffeln Klöße abstechen und in heißem Wasser sieden lassen, bis die Klöße oben schwimmen.

Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und in die Suppe geben.

Wenn wir wenig Zeit haben, kochen wir einen Grießpudding von

$\frac{1}{2}$  l Milch  
2 EL Zucker  
100 g Grieß

lassen diesen abkühlen und stechen mit einem Esslöffel Klöße ab und geben diese in die Suppe.

Uns schmecken dazu am besten Bratkartoffel.

