

Kartoffeln mit Birnen und Speck

wie man sie im Brandenburgischen kennt – statt Birnen nimmt man auch gern Dörrpflaumen.

300 g Speck (im Stück), 1 kg Kartoffeln, 1 kg Birnen, Nelken, etwas Zucker, 2 Eßl. Essig, 1 Stck. Zitronenschale, 60 g Speckwürfel, 175 g Butter, 2 Zwiebeln, frische Majoranblätter.

Das Stück Speck in wenig Wasser gar kochen. Kartoffeln schälen, waschen, in dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Die Birnen schälen, waschen, achteln, Kerngehäuse entfernen und in Wasser mit Nelken, Zucker, Essig und Zitronenschale weich kochen.

Speckwürfel rösten und mit den Kartoffelscheiben vermischen. Nun die Birnen aus dem Sud nehmen und in zerlassener Butter schwenken. Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden, in etwas Butter schön braun braten.

Schließlich die Kartoffelscheiben und Speckwürfel neben den Birnen anrichten und die gebratenen Zwiebeln über die Kartoffeln geben. Einige gezupfte Majoranblätter darüberstreuen und mit dem in Scheiben geschnittenen Speck servieren.