

## «Schnitz und Drunder» mit frischen Birnen

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Esther Meier aus Dällikon, ZH)

### **Zutaten:** (für 4 Personen)

- 600 – 800 g Kochspeck
- 500 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 6 grosse, feste Birnen (z.B. Kaiser Alexander), geschält und geviertelt
- 1 dl Vollrahm
- 4 EL Zucker
- Salz

### **Zubereitung:**

Den Speck (am Stück) in etwas Wasser ca. 20 Minuten vorkochen (im Dampfkochtopf dauert das Vorkochen ca. 8 Min.).

In einer grossen Pfanne den Zucker caramelisieren und mit ca. 2 dl Wasser auflösen.

Den vorgekochten Speck in 3 – 4 cm breite Stücke schneiden und dazu geben. Kartoffeln, Rahm und Salz ebenfalls dazu geben und etwa 12 Min. zugedeckt kochen lassen.

Die Birnen begeben und nochmals etwa 10 Min. kochen.

Auf Tellern anrichten und geniessen.