



*Eines meiner Lieblingsessen und mittlerweile auch der Dürrheimer Freunde.*

*Die verschiedenen Aromen der Birnen, der Bohnen und des Specks gehen einen einzigartigen Bund ein und schaffen so ein neues Geschmackserlebnis.*

*Ich wünsche bei Beer'n, Boh'n un Speck guten Appetit.*

## Birnen, Bohnen und Speck

eine spätsommerliche Spezialität aus Norddeutschland

Zutaten (4 Personen):

- ca. 500 g geräucherten, durchwachsenen Speck (4 Scheiben je 2 cm oder am Stück, längere Garzeit)
- 1 kg grüne Bohnen
- 1 Bund Bohnenkraut
- 4 Birnen, hart und süß
- Salz oder Gemüsebrühe
- ca. 800 g Kartoffeln (vorw. festkochend)

### Zubereitung:

Den Speck in ca. 1,25 Liter Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Nur leicht köchelnd garen, je nach Dicke des Speckstückes. Speck aus dem Sud nehmen und warm halten. Die geputzten, gefädelten und in ca. 4 cm lange Stücke geschnittenen Bohnen mit dem gewaschenen und gebündelten Bohnenkraut in die Brühe geben. Nach ca. 15 Minuten das Bohnenkraut wieder herausnehmen und den Speck zurück in die Brühe geben. Mit Salz oder Gemüsebrühe abschmecken (nicht vergessen, es soll herzhaft/süß schmecken).

Die Birnen dazugeben. Ich viertel die Birnen, weil sie dann auf dem Teller besser zu essen sind.

Den Eintopf noch ca. 10-15 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Birnen gar sind. Evtl. noch mal abschmecken. Den Speck klein schneiden, alles auf dem Suppenteller anrichten und die Salzkartoffel extra dazu reichen.

Ersatzkandidatin  
Gemeinderat

## Für ein starkes Miteinander zum Wohle Bad Dürrheims und der Ortsteile.

"Seit 1988 wohne ich in Bad Dürrhein und das wirklich sehr gerne. Darum war und ist für mich ein Engagement in den Vereinen bzw. Institutionen auch selbstverständlich. Sei es persönlich oder finanziell. Ich möchte mich auch weiterhin für diese tolle Stadt einsetzen."

### Mein Motto:

Jeder Bewohner sollte sich in Bad Dürrhein zu Hause fühlen und jeder Tourist bzw. Besucher sollte Bad Dürrhein in guter Erinnerung behalten und gerne wiederkommen.

### Meine Schwerpunkte:

Mit einer Fußgängerzone die Innenstadt attraktiver, abgasfreier und lebenswerter gestalten. Dafür Möglichkeiten suchen für weitere, zentrumsnahe Parkplätze.

Jahrgang: 1945

Hobbys: Kunst, Kultur, klassische Musik, Jazz, Wandern, Freundschaften pflegen

Vereine: Mitglied im Deutsch-Ungarischen-Freundeskreis  
Mitglied im Deutsch-Italienischen-Freundeskreis  
Geschichts- und Heimatverein Bad Dürrhein  
Narrenzunft Bad Dürrhein  
Schwarzwald-Verein Bad Dürrhein  
Schwäbischer Albverein Schweningen  
Turn- und Sportverein Bad Dürrhein  
Mitglied im Verein der Freunde und Förderer des Parasolhotels e.V.



**Elke Hahn**  
Pensionärin



**Freie  
Demokraten**  
FDP