



Rezept: «Birebrote» (Schnitz und Drunder)

Hörerrezept von Margrith Mühle aus Härkingen/Solothurn

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Holzbirnen (Stilbirnen, kleine Birnen)
3 EL	Zucker
500 g	Koch- oder Salzspeck
3	Kartoffeln, mittelgross
2 EL	Mehl, schwach gehäuft
1 dl	Milch

Zubereitung:

Birnen vierteln, Kerngehäuse und einen Teil der Schale entfernen. Den Zucker goldgelb caramolisieren und mit 2-3 Deziliter Wasser ablöschen. Birnen und Speck dazugeben und während $\frac{3}{4}$ Std. köcheln lassen. Nach Wunsch kann man die Hälfte vom Speck durch Schweinswürste ersetzen. Die Würste nur heiss werden lassen.

Die Kartoffeln rüsten, in mundgerechte Würfel schneiden und während den letzten 20 Minuten mitkochen und anschliessend salzen.

Mehl mit Milch verrühren und den Birnen und Kartoffeln beimischen.

Anschliessend die Birnen darin $\frac{3}{4}$ Std. köcheln lassen und ca. 1 Pfund Kochspeck oder grüner Speck (Salzspeck) mitkochen. Man kann nach Wunsch auch 1 Teil Speck und 1 Teil Schweinswürste rechnen. Die Würste nur heiss werden lassen.