

## **Solothurner Birnenbraten**

«Soledurner Birebrote» - Eintopf

**75 g Zucker**  
**1½ Esslöffel Wasser**

In einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.  
Pfanne von der Platte nehmen.

---

**1½ dl Wasser, heiss**  
**500 g Birnen (nicht zu reif), halbiert, in Schnitzen**  
**500 g geräucherter Kochspeck**

Beigeben, aufkochen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln.

---

**500 g festkochende Kartoffeln in ca. 3 cm grossen Stücken**  
**½ Teelöffel Salz**

Beigeben, zugedeckt ca. 30 Min. mitköcheln.  
Anschliessend Speck herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen.

---

**1 dl Vollrahm**

Dazugiessen, nur noch heiss werden lassen. Speck in Tranchen schneiden, auf dem Eintopf anrichten.