Rezept

Buschbohnen geschmort

Zutaten für 2-3 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- Frische Buschbohnen
- 1-2 Zwiebeln
- Kümmel
- etwas Speck
- Salz Pfeffer
- Etwas Butter
- Bohnenkraut

Die Bohnen waschen und putzen, kurz in Salzwasser kochen lassen bis sie schön vorgegart sind. Die Butter in einem Tiegel zerlassen, wer mag den Speck schön fein würfeln und ebenfalls zerlassen, die fein gehackte Zwiebel zugeben und anschließend die vorgegarten Bohnen (in schöne 2-3cm großen Stücken) zugeben. Das Bohnenkraut kurz abspülen und je nach Geschmack mit zugeben. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 15-20 Minuten schmoren lassen.

Sehr schön als Beilage zu verschiedensten Gerichten.

Guten Appetit.

KW36_Buschbohnen_geschmort.pdf