

Erbsen und Bohnen

Dicke Bohnen in Salbeibutter

Zwiebeln anbraten, Bohnen, Knoblauch und gehackten Salbei dazu geben. Alles bissfest garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. evtl. etwas Zitrone zufügen.

Das Basisrezept lässt sich auch mit Zuckererbsenschoten leicht abrunden. Ohne Salbei, dafür etwas Sahne. Hervorragend zu Nudeln oder Kartoffelbrei.

Dicke Bohnen mit Tomaten(-Sauce) ist auch Spitze :)

Variante: Reste von den Salbeibutter-Bohnen mit kleingeschnittenen getrockneten Tomaten als Salat servieren

Saure Bohnen

Die sauberen Bohnen in saubere Gläser legen. Einen Aufguss kochen und drüber geben:

3 l Wasser

12 El Essigessenz

125 g Salz

300 g Zucker

Gewürze: Dill, Senf- & Pfefferkörner, Zwiebeln, Stück Meerrettich, Sauerkirschblätter

Die Gläser schließen und 20 Minuten im Wasserbad kochen.

Dicke bohnen mit frischem Koriander (von Lynne)

Dicke Bohnen Rheinische Art (von Claudia)

Bohnen garen, Speck auslassen und mit Mehl bestäuben mit etwas Fleischbrühe auffüllen das es dick-sämig ist

Bohnen und Dill hinzugeben.

dazu Kartoffeln und vielleicht falsches Kotelett