

Bohnen Süß-Sauer

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Bohnen

Zutaten für: 1 Glas

1	kg	Strauch- oder Prinzessbohnen
1 1/2	Ltr.	Wasser (1)
		Salz
1/2	Ltr.	Weinessig
1/2	Ltr.	Wasser (2)
500	Gramm	Zucker
2		Zimtstangen
10		Gewuerznelken
1	Pack.	Einmachhilfe

Anleitung:

Bohnen waschen und putzen, Strauchbohnen halbieren. Wasser (1) mit Salz zum Kochen bringen, die Bohnen hineingeben und portionsweise ca. fuenf Minuten blanchieren, abtropfen lassen und in gut gesaeberte Einmachglaeser fuellen.

Fuer den Aufguss Essig mit Wasser (2), Zucker, Zimtstangen und Nelken zum Kochen bringen, etwas koecheln lassen, vom Herd nehmen und die Einmachhilfe einruehren. Den Aufguss ueber die Bohnen giessen und die Glaeser nach dem Erkalten gut verschliessen.

Passen bestens zu Raclette, Fondue oder zu einer Bauernplatte