

## Kräuter - Bohnen

Kategorien: Konserve, Einkochen, Gemüs

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Gruene Bohnen
1/16		Wasser
1	Teel.	Salz
1	Stängel	Bohnenkraut
1	Stängel	Petersilie

### Anleitung:

Bohnen putzen und in kleinen Portionen jeweils 2 Minuten im sprudelnden Wasser blanchieren. Herausnehmen und sofort im kalten Wasser abspuelen. Die abgetropften Bohnen zusammen mit Bohnenkraut und Petersilie in Glaeser fuellen und gut festdruecken.

Wasser mit Salz aufkochen und ueber die Bohnen giessen. Glaeser wie ueblich verschliessen und 60 Minuten im Einkochtopf, 100 Minuten im Backofen und 40 Minuten im Dampfkochtopf einmachen.

Sollten Sie irgendwann einmal einen Holzfaeller zu Besuch haben, braten Sie Fruehstuecksspeck knusprig an, geben die abgetropften Bohnen dazu und etwas Cayennepfeffer darueber.