

Schnippel - und Dicke Bohnen

Kategorien: Halbfabrik., Einmachen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Stangenbohnen
500	Gramm	Dicke Bohnen; ausgepalt
3	Teel.	Italienische Kraeuter; Gerebelt (Oregano, Thymian, Majoran, Basilikum) Thymianzweige
2	Essl.	Salz
1 1/2	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Bohnen waschen, "schnippeln". Dicke Bohnen und Schnippelbohnen abwechselnd in Einmachgläser schichten. Kraeuter darueber streuen und Thymianzweige obenauf legen. Wasser mit Salz aufkochen, ueber die Bohnen giessen und dabei ca. fuenf cm Rand lassen. Glaeser gut verschliessen und bei 100 Grad ca. eine Stunde einkochen.

Gibt einen prima Wintereintopf.