

# Bohnengericht

Für 4 Personen



50 g gehackte Zwiebeln  
50 g Rüebl in kleinen Würfeln  
50 g Sellerie in kleinen Würfeln  
200 g Speckwürfel

Alles in einer Bratpfanne dünsten.

600 g frische oder gefrorene grüne Bohnen

Beigeben und 2 Min. rührbraten.

1-2 dl Fleischbouillon  
Salz, Pfeffer, Bohnenkraut

Ablöschen. Die Bohnen sollten bis zur Hälfte gedeckt sein.

Würzen und während 15–20 Min. leise köcheln lassen.

2 Birnen (Gute Luise)

Schälen, Gehäuse entfernen, in Würfel schneiden. Beigeben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Eventuell nachwürzen.

## Bemerkungen:

Passt ausgezeichnet zu Braten, Koteletten, gekochtem Schinken, geräuchertem Fleisch oder Siedfleisch.

Die Bohnen durch 100 g getrocknete ersetzen. Vor Gebrauch während 4 bis 8 Stunden einweichen. In eine Pfanne geben, mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen, 3–5 Min. kochen, vom Feuer nehmen. Danach 30 bis 60 Min. stehen lassen. Abtropfen und Einweichwasser wegwerfen.