

Saure Bohnen im Glas

Zutaten:

Bohnen: Der Länge nach in Streifen geschnitten

Gewürze: Frisches Bohnenkraut, frische Estragonzweige, Zwiebelringe, ganze Pfefferkörner

Salzwasser: Pro 1 l Wasser 15 g Salz

Wasser abkochen Salz hinzufügen und wieder ganz abkühlen lassen.

Gläser: Einweckgläser mit Gummiring und 2 Verschlussspannen oder Schraubgläser (Gurkengläser o.ä.) Größe je nach Bedarf.

Zubereitung:

- Bohnen in kochendes Wasser geben und ca. 1 Minute blanchieren, aus dem Kochwasser nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, auf einem Tisch ausbreiten und ganz abkühlen lassen.
- Bohnen abwechselnd mit den Gewürzen (siehe oben) fest in die Gläser drücken, mit dem erkalteten Salzwasser ganz bedecken und verschließen.
- Die Bohnen bis ca. Oktober reifen lassen. Sollten sie zu salzig sein, werden sie vor dem Kochen mit kaltem Wasser abgebraust.

Bei dieser Art von Bohnen erhöht sich die Kochzeit (immer mal testen)!

Dazu schmeckt Schweinbauch (gekocht oder im Backofen gebraten), Kassler und Kartoffelpüree.

Ps:

Nimmt man Weißkraut, Wacholderbeeren, ganze Pfefferkörner und Knoblauch erhält man, zubereitet auf obige Art, ein leckeres Sauerkraut