

# Rezepte

Dörrbohnen-Rezept für ca. 4 Personen

100gr. Dörrbohnen

1l Wasser

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

etwas Butter

Bohnenkraut, Salz, Pfeffer

Die Dörrbohnen in einer Schüssel mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen lassen - Einweichwasser vor dem Kochen abgiessen. Wasser mit wenig Salz in einer Pfanne aufkochen und Bohnen 5 Minuten darin blanchieren. Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter andämpfen, blanchierte Bohnen dazugeben. Mit Wasser oder Bouillon ablöschen (Bohnen müssen bedeckt sein), mit etwas Bohnenkraut und Salz würzen und ca. 40 Min. zugedeckt kochen lassen.