

Saure Bohnen

Zutaten:

ca. 1 Kg frische grüne Bohnen
Zwiebeln
Bohnenkraut (möglichst frisch)
1 grosses Lorbeerblatt
ca. 5 Stück Wacholderbeeren
Senfkörner
Pfefferkörner
Salz

Zubereitung:

Die Bohnen in Salzwasser mit Bohnenkraut kochen; dabei jedoch beachten, dass sie **nicht zu weich** gekocht werden. Anschliessend abkühlen lassen und eine Schüssel bzw. einen Topf mit Deckel bereitstellen. **Achtung: Bohnenwasser nicht ab- bzw. weggiessen!**

Die Zwiebeln werden in ganz feine Ringe geschnitten. Als erste Schicht bedecken Zwiebelringe, Dill und Bohnenkraut den Schüsselboden. Anschliessend legt man eine ca. 2 cm dicke Schicht Bohnen darüber. Dies wiederholt man so lange, bis die Schüssel fast voll ist, um als letzte Schicht nochmals Zwiebelringe, Dill und Bohnenkraut aufzutragen. Dann verteilt man darüber etwa eine Handvoll Senfkörner.

Das Bohnenwasser wird nun im Verhältnis 2:1 mit Essig in einen Topf gegeben (1 Tasse Essig auf 2 Tassen Bohnenwasser). Dazu gibt man dann ca. 5 Wacholderbeeren, ein grosses Lorbeerblatt, sowie einige Pfefferkörner. Der Sud wird dann erhitzt bis er das Erste mal aufschwallt (aufkocht). Danach wird der Sud **ohne abzukühlen** über die geschichteten Bohnen gegossen, bis die Bohnen **restlos** mit Sud bedeckt sind. **Nicht vergessen: Deckel auf den Topf!**

Das Ganze etwa 24 Stunden durchziehen lassen. Danach bestens zur Brotzeit geeignet (mit Butterbrot).