

grüne Bohnen Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

6.0 kg Bohnen	
600 g Salz	Kochwasser 10g/1Liter
1.5 kg Zwiebel	in feine Ringe schneiden
12 Stück Knoblauchzehen	pressen ev. etwas mehr
12 g Bohnenkraut	
900 g Bratbutter	

Bohnen in reichlich Salzwasser 10 Minuten gar kochen.

Zwiebeln, Knoblauch und Bohnenkraut in Butter andünsten. Bohnen begeben und kurz mit dünsten/wärmen.

Mit Salz und Pfeffer würzen