



grüne Bohnen Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

6.5 kg Bohnen	
650 g Salz	Kochwasser 10g/1Liter
1.63 kg Zwiebel	in feine Ringe schneiden
13 Stück Knoblauchzehen	pressen ev. etwas mehr
13 g Bohnenkraut	
975 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