

Grünen Bohnen Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Die Bohnen putzen. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in etwas Butter oder Margarine anbraten. Die Bohnen dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Bohnenkraut würzen. Etwas Wasser angießen und bei geschlossenem Topf 15 bis 20 Minuten dünsten.

Gewürze: Salz

450 g Zwiebeln	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
300 g Butter	
6.0 kg Bohnen	
3.0 g Bohnenkraut	getrocknet
3.0 g Salz	
3.0 g Pfeffer	