

Rezept

# Dillfisolen

Ein Rezept von Dillfisolen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> grüne Bohnen	Salz
<b>1 Msp.</b> Natron	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Mehl	<b>200 ml</b> Rinderbrühe
<b>125 g</b> Crème fraîche	Pfeffer
<b>1 EL</b> frisch gehackter Dill Weißweinessig nach Belieben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Die Bohnen waschen, Fäden und Enden entfernen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. 1,5 l Wasser mit Salz und Natron (erhält die Farbe) erhitzen. Bohnen darin 6 Min. kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Butter schmelzen, Mehl einrühren und kurz anbraten. Mit Rinderbrühe ablöschen und 2 Min. einkochen lassen. Dabei kräftig mit dem Schneebesen rühren.
3. Crème fraîche untermengen, die Bohnen zugeben und in der Sauce erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Dill und je nach Geschmack mit Essig abschmecken.