

Rezept

# Schnippelbohnen

Ein Rezept von Schnippelbohnen, am 16.09.2024

## Zutaten

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>2 kg</b> knackig frische Stangen- oder Buschbohnen | <b>50 g</b> Meersalz               |
| <b>1 EL</b> getrocknetes Bohnenkraut nach Geschmack   | <b>2 TL</b> schwarze Pfefferkörner |
| Mulltuch  |                                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 GLASIERTEN TONTOPF MIT 2 L INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min  
Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Bohnen waschen, Fäden abziehen und Stielchen abschneiden. Schräg in dünne Scheibchen schneiden. Reichlich Wasser aufkochen, die Bohnen in Portionen darin einmal sprudelnd aufkochen, in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen.

---

2. Salz, Bohnenkraut und 1 1/2 TL Pfefferkörner vermischen. Übrige Pfefferkörner auf den Topfboden streuen und darauf eine 7-8 cm hohe Schicht Bohnen geben. Mit dem Kartoffelstampfer festdrücken und mit 1 TL Salzmischung bestreuen. Vorgang wiederholen, bis alle Bohnen im Topf sind. Übriges Salz daraufstreuen.

---

3. Alles mit einem Mulltuch bedecken, einen flachen Deckel auflegen, beschweren, 250 ml abgekochtes kaltes Wasser zugießen, mit einem Tuch bedecken, 4 Wochen kühl stellen und jede Woche säubern bzw. Pflegen.

---

4. Nach ca. 4 Wochen können die Bohnen probiert werden.