

Schnittbohnen mit Speck

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

500 g grüne Bohnen,
50g durchwachsener Speck,
1 Zwiebel,
1 EL Olivenöl,
¼ L Fleischbrühe,
Salz,
weißer Pfeffer,
Bohnenkraut,



Zubereitung :

Grüne Bohnen waschen, fädeln und in dünne schräge Schnitze schneiden. Wasser und Salz in einem Topf zum kochen bringen und die Bohnen darin blanchieren..
Speck und die geschälte Zwiebel in feine Würfel schneiden und glasig werden lassen. Die blanchierten Bohnen dazugeben und etwa ¼ L Fleischbrühe , dann ca. 20 Min köcheln.

Schnittbohnen mit Speck sind die typische Beilage zu kurz gebratenem Fleisch.