

Pikante Böhnchen

1kg Grüne Bohnen waschen, putzen und in reichlich kräftigem Salzwasser blanchieren. Nach dem Wiederaufkochen noch ca. 5min, dann abgießen. Sie sollen nicht weich werden!

Den Sud bereiten

1½ L kräftiges Essigwasser aufkochen. Entweder aus 10%igem Essig und die gleiche Menge Wasser oder mit Essigessenz und Wasser bereiten.

Zugeben:

- 3 Nelken
- 5 Pimentkörner
- 2 EL gerebeltes Bohnenkraut
- 1 EL bunte Pfefferkörner
- 2 EL Senfkörner
- 1 Stück Zimtrinde
- 1 Stück (ca.10g) Ingwerwurzel in Stiftchen geschnitten
- 1 frische rote Chilischote - in Streifchen geschnitten
- 3 EL Zucker
- 2 TL Salz

etwa 5min kochen.

Nun eine Schalotte - in Ringe geschnitten,
1 EL grünen, in Ringe geschnittenen Zwiebellauch,
2 EL gezupften Dill,
mit den Bohnen in den Sud geben.

Aufkochen und einen Tag stehen lassen.

Dann die Bohnen in einen Tontopf oder in Gläser schichten. Einige Stängelchen frisches Bohnenkraut und einige Dillpinselchen immer mit dazwischen legen.

Den Sud wiederum aufkochen und über die Bohnen gießen. Die Gläser verschließen. Darauf achten, dass sie völlig mit dem Sud bedeckt sind.

Im Tontopf einen beschwerten Teller obenauf legen.

Die Böhnchen schmecken schon am nächsten Tag, werden mit der Zeit aber immer besser.

