

Bohnensalat

Dieser Bohnensalat hält den ganzen Winter.

Zutaten

100g Zucker
20g Salz
2,5dl Weissweinessig
5dl Wasser
3 Lorbeerblätter
1 Zwiebel
Dill
500g grüne Bohnen

Zubereitung

Etwa 45 Minuten + 1 Std. zum Einkochen

1 Zucker, Salz, Essig, Wasser und Lorbeerblätter in einen Topf geben, aufkochen und köcheln lassen, bis Zucker und Salz sich aufgelöst haben.

2 Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden oder hobeln. Dillspitzen abzupfen. Die Bohnen waschen, die Enden beidseitig entfernen und in 3 cm lange Stücke schneiden.

3 Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebelringe und Bohnenstücke darin 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. In ein Sieb giessen, kalt abschrecken oder in Eiswasser legen und abtropfen lassen.

4 Bohnen, Zwiebel und Dillspitzen in vorbereitete Einkochgläser schichten. Mit dem Essigsud auffüllen. Die Gläser mit Einkochring, Glasdeckel und Klammern verschliessen. Im 100°C heissen Wasserbad 60 Minuten einkochen.

Tipp

Den Bohnensalat vor dem Servieren mit (Kern-)Öl und Gewürzen verfeinern.

Wenn Sie einen Steamer besitzen: die Bohnen anstatt im Wasserbad im Steamer 30 Minuten dampfgaren.

