

Schnippel Bohnen in weißer Soße

Nach Omas alten Rezept

Zutaten

600g frische Bohnen

2 EL Bohnenkraut

200g Sahne

300g Milch

40 -50g Butter

70g Mehl

¼ TL Muskat

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer



So funktioniert es!

Die Bohnen abspülen und die Enden abschneiden.

Mit der Mandoline in kleinen Portionen auf kleinster Stufe in feine Scheiben schneiden.

Die Bohnen etwas schräg in den Trichter der Mandoline geben, sodass das Messer lange Streifen von den Bohnen schneidet.

So geht es weiter!

Ca. 2 Liter Wasser mit Salz und dem Bohnenkraut zum Kochen bringen.

Die geschnippelten Bohnen für ca. 10 – 12 Minuten bissfest kochen.

Abgießen und das Kochwasser auffangen.

Die weiße Soße!

Butter in einem Topf schmelzen.

Das Mehl, dazu geben und mit dem Kochlöffel einrühren.

Zum Ablöschen, die Hälfte der Sahne einrühren.

Jetzt mit dem Schneebesen weiter rühren und den Rest der Sahne dazu geben und glattrühren.

Die Milch, einrühren und auch wieder glattrühren, bis ein dicker Brei entsteht.

Mit dem Bohnenwasser die Konsistenz einstellen, bis eine dicke Soße, im Topf, entsteht.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat abschmecken.

Die geschnippelten Bohnen in die Soße geben und alles zusammen kurz heiß werden lassen.

Mein Tipp!

Dazu gibt es Salzkartoffeln.

Wir essen gerne gekochte Hackfleischbällchen (wie Königsberger Klopse) dazu, die separat gekocht werden und am Schluss mit in die Bohnen kommen.

Oma hat immer Frikadellen gebraten, da gab es Salzkartoffeln und die Schnippel Bohnen dazu.

Guten Appetit!