

Omas Rezeptesammlung

Dicke Bohnen Nach Großmutters Art

Anzahl: 3 - 4 Personen

Gattung: Fleisch, Gemüse

1	Glas Dicke Bohnen (Saubohnen)	1 Bund Glatte Petersilie
600 g	Möhren	Pfeffer
4	Mettenden	Salz
200 g	Geräucherter Bauchspeck	

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Die Mett Enden mehrfach einstechen.

Den Speck in große Stücke schneiden.

Alle außer der Petersilie zusammen in einen Topf füllen und eine Stunde köcheln lassen.

Eventuell mit etwas Brühe auffüllen.

Kurz vor Ende der Kochzeit die Petersilie hacken und unter das Gericht heben.

Noch 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann mit Salzkartoffeln servieren.