

GESTRUMPTES

Rezept von Anna Scherer und Elisabeth Wind

Zutaten :

1 EL Butter
150 g Speck
2 dicke Zwiebeln
1,5 Pfund grüne Bohnen
1,5 Pfund Kartoffeln
3 Zehen Knoblauch
Majoran
Salz

Zubereitung:

Speckwürfel in heißer Butter anbraten, eine gehackte Zwiebel glasig werden lassen, kleingeschnittene Bohnen dazugeben, mit etwas Wasser ablöschen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, dazugeben. Eine zerhackte Zwiebel, Salz und Majoran zufügen. Alles garen und dann zerstampfen. Mit etwas Fleischbrühe begießen, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Solperfleisch, roter Wurst oder Leberwurst servieren.