

## **Riesenbohnen mit Knoblauch**

by Andreas - Mittwoch, Dezember 23, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/riesenbohnen-mit-knoblauch/>

Für die Herstellung dieser Beilage bedarf es einiger Geduld, da die Bohnen recht lange kochen müssen. Man sollte trotzdem nicht auf Gläser oder Dosen ausweichen, da die Bohnen dort in der Regel eher matschig sind.

**200 gr. Riesenbohnen**

**Olivenöl**

**4 Knoblauchzehen**

**Petersilie**

**Gemüsebrühe**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Bohnen einen Tag vor dem Kochen in kaltem Wasser einlegen.

Die gewässerten Bohnen in reichlich Gemüsebrühe gar kochen. Das kann 2-3 Stunden dauern! Gut abkühlen lassen.

In einer Schale die gepressten Knoblauchzehen mit Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen. Nun die Bohnen dazugeben und alles einige Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals Olivenöl begeben, da die Bohnen das meiste Öl aufgesogen haben dürften.