

Bohnen einfrieren



Dazu braucht man:

1 Messer

1 Topf mit kochendem Wasser

Je nach Menge mehrere Gefiertüten



Zubereitung

Die Enden der gewaschenen Bohnen mit einem scharfen Messer abschneiden. Manche schneiden beide Enden weg, andere lassen das spitze Ende der Bohne dran. Inzwischen kann man schon den Topf mit Wasser, in dem alle Bohnen platz haben, zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, gibt man die Bohnen rein. Dann wartet man bis das Wasser wieder richtig kocht und stellt dann den Herd ab. Nach 3 Minuten sind die Bohnen blanchiert. Das Wasser wird abgossen und die Bohnen können abkühlen. Sobald die Bohnen kühl sind, füllt man sie in die Gefiertüten, verschliesst die Beutel gut und steckt sie in den Tiefkühler. Haltbar sind die Bohnen dann bis zu einem Jahr.

Tipp: Meine Mutter packt auch immer gleich ein wenig Bohnenkraut dazu, damit man dann gleich das Kraut hat, wenn man im Winter Bohnen machen möchte.