Gelbe Bohnen mit heissem Bauernschüblig

Sie werden auch Wachs- oder Butterbohnen genannt und sind deutlich aromatischer, auch zarter und fleischiger als die grünen Bohnen. Sie sollten ganz frisch zubereitet werden, wenn sie noch ganz knackig sind und sich brechen lassen. Und sie sollten nur mit wenig Wasser gegart werden, damit ihr Aroma erhalten bleibt.

Dazu ein dicker, heisser Bauernschüblig. Heute isst man Bauernschüblig kaum mehr heiss, zu Grossvaters Zeiten war dies aber durchaus üblich. Heiss schmeckt er noch intensiver als kalt.

Bohnen und Bauernschüblig habe ich am Gemüsestand (Früchtehof Kunz, Grüningen) am Leuenmarkt in Wetzikon gekauft. Der Bauernschüblig stammt von den hofeigenen Tieren.</i>

Zutaten (2 Portionen)

```
500g   gelbe Bohnen
1      kleine Zwiebel
1      Knoblauchzehe
2dl    Gemüsebouillon
1      Bauernschüblig (ca. 250g)
       Bratbutter
```

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe hacken und in Bratbutter ca. 3-4 Minuten anziehen ohne dass sie Farbe annehmen. Bohnen zugeben. Mit einer Holzkelle ein paar mal wenden. Bouillon (ca. 2cm hoch) zugeben und ca. 20-25 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Ab und zu wenden. Sobald sie etwas weich sind leicht pfeffern.

Sobald sie gar sind, Bouillon in ein kleines Pfännchen abgiessen und die Bohnen warm

stellen. Bouillon kräftig aufkochen und 3-4 Minuten einkochen lassen.

Bohnen anrichten und etwas einreduzierte Bouillon darüber giessen. Bauernschüblig aufschneiden und dazulegen. Der Bauernschüblig lässt sich am besten enthäuten, wenn er noch ganz heiss ist.

Wurst und Bohnen schmoren einträchtig nebeneinander...