Fisolen (Nach Muttern)

Kategorien:
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Fisolen
Salz
Essig
Zucker
Dille (frisch)
Petersilie
Crème fraîche
Sauerrahm
Schlagobers
Zitronensaft
Zwiebel(n)
Mehl
Butter
Sojasoße
ev. Worcestersauce

Zubereitung

Die Fisolen putzen. (an beiden Enden das Kapperl wegschneiden, möglicherweise zieht sich auch ein Faden)
Waschen und schneiden.
Dann blanchieren (muss man nicht, wenn man nicht unter Blähungen leidet) ca. 1 min. aufkochen und dann abseihen.
Dann Fisolen mit Wasser bedecken, salzen, Essig und Zucker hinein und solange kochen, (ca. 10 min. - kosten) bis sie weich sind.
Inzwischen den Zwiebel in Butter anrösten und dann noch eine Einbrenn machen und zu den Fisolen geben.
Dann Crème fraîche, Schlagobers und Sauerrahmahm dazugeben und eventuell mit Sojasauce und Worcestersauce abschmecken.
Mit Dille, Petersilie und Zitronensaft würzen.