

Bohnen in Sauerrahmsoße

750 g grüne Bohnen
2 Esslöffel Schweineschmalz
200 g Zwiebeln
1 Esslöffel Mehl
 $\frac{1}{4}$ l Sauerrahm
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Estragon

Die gewaschenen Bohnen wie üblich vorbereiten und in ein wenig Salzwasser weich garen. Inzwischen die kleingehackten Zwiebeln in dem Schmalz weich dünsten und mit Mehl bestäuben. Den Topf vom Herd nehmen und die Zwiebeln mit dem Rahm verrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Estragon abschmecken und bei milder Hitze ziehen lassen. Die abgetropften Bohnen auf eine vorgewärmte Platte geben und mit der Soße übergossen servieren.