

# Fisolen mit Grammeln

Die Fisolen mit Grammeln abgeschmolzen, sind eine beliebte österreichische Haumannskost. Das feine und einfache Rezept aus Omas Küche muss man einfach probieren.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Fisolen</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Grammeln
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die köstlichen **Fisolen mit Grammeln**, zuerst die Fisolen putzen, die Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, danach abseihen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken.
2. Die Grammeln in einer Bratpfanne erhitzen, die Fisolen und Knoblauch zugeben, mitbraten und schwenken. In der Steiermark nennt man das abschmalzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, fertig ist die schmackhafte Hausmannskost aus Omas altem Kochbuch.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Die Fisolen mit Grammeln geschmolzen, dazu eine Scheibe Bauernbrot, sind eine feine und köstliche Jause. Die Bohnen schmecken auch als Beilage zu anderen Speisen.