

GENUSSREZEPTE



GRUSS AUS DER
KÜCHE –
KÄFERBOHNE

Zutaten für 4 Personen:

1 kg gekochte
oder 1/2 kg getrocknete
Käferbohnen
1 Zwiebel (alternativ frisch
geriebener Kren)
Apfelessig
Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Verwendung getrockneter Bohnen: Die Käferbohnen am Vortag in lauwarmem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen in dem eingeweichten Wasser aufstellen und weichkochen (ca. 1 1/2 h). Bohnenkraut und etwas Zucker zugeben. Nach der Hälfte der Kochzeit dann das Salz zugeben.

Die gekochten Käferbohnen in eine Schüssel geben, mit fein gehacktem Zwiebel bestreuen, mit Essig und Kürbiskernöl abmachen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Statt Zwiebel frisch geriebenen Kren über den Käferbohnen Salat streuen. Wer sich die Mühe macht und die Käferbohnen halbiert, bekommt einen extra Bonus an Geschmack. Während die ganzen Käferbohnen durch die Haut nur vom Dressing umgeben sind, nehmen die halbierten Käferbohnen das Dressing in sich auf und schmecken nach mehr.

Tipp

Das Bohnenwasser auffangen um daraus eine tolle Käferbohnen-suppe zu machen.



STEIRISCHE
TRAMINER-
SCHAUMSUPPE

Zutaten für 4 Personen:

20 g Butter
100 g Zwiebel
1 Liter Geflügel-
oder Gemüsefond
0,3 Liter Klöcher Traminer
oder mit der Rose
0,25 Liter Schlagobers
Salz, Pfeffer, Majoran
40 g Butter
40 g Mehl
50 g gehackte Petersilie

Zubereitung

Butter und Zwiebel im Topf kurz anschwitzen, mit Traminer ablöschen und mit Geflügelfond oder Gemüsefond aufgießen. Mit Salz Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen. 20 Minuten leicht kochen lassen.

Sahne beifügen und mit Mehl-Buttergemisch nach Wunsch eindicken.

Kurz im Mixer laufen lassen und mit gerösteten Brotscheiben und Petersilie servieren.