

# 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.