Rezepte mit Steirischer Käferbohne g.U.

Geröstetes Bauernbrot mit Käferbohnenaufstrich & Petersilienpesto

Zutaten für 10 Personen (als Vorspeise)

Steirische Käferbohnen, gekocht	600 g
Knoblauchzehe, gepresst	2 Stk.
Salz	Prise
Pfeffer	Prise
Rapsöl	
Steirisches Kürbiskernöl	
Petersilie, frisch	2 Bund
Brennesselspitzen, frisch	2 Tassen
Kürbiskerne, geröstet	1 EL
Parmesan nach Geschmack	
Bauernbrot	

Zubereitung

1. Für das Bohnenmus die Käferbohnen mit ein wenig Kochwasser pürieren, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

2. Für das Petersilienpesto Petersilie, Brennnesselspitzen, geröstete Kürbiskerne, Rapsöl und Kürbiskernöl mit dem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten. Je nach Konsistenz etwas Parmesan hinzufügen.

3. Schwarzbrotscheiben in einer beschichteten Pfanne rösten. Anschließend mit dem Mus bestreichen und darüber ein wenig Pesto geben.

Steirische Käferbohnen-Burger

Zutaten für 16 Stück

Weckerl:

Dinkelvollmehl	100 g
Weizenmehl glatt	900 g
Wasser	600 ml
Salz	1 EL
Germ, frisch	1 Würfel
Olivenöl	50 g

Laibchen:

Rinderfaschiertes	800 g
Lauch	150 g
Karotten	150 g
Steirische Käferbohnen, gekocht	400 g
Eier	2 Stk.

Salz, Pfeffer, Petersilie

Öl zum Braten

Zwiebelsauce:

Senf	5 EL
Ketchup	5 EL
Zwiebel	1 Stk.

Kräutersalz, Salatblätter,

Paradeiserscheiben

Zubereitung

1. Für die Weckerl aus allen Zutaten einen mittelfesten bis weichen Teig bereiten. Nach 10 Minuten Teigruhe in 16 Teigstücke teilen und zu Kugeln rollen. Auf Backblech legen und gut aufgehen lassen. Mit Wasser besprühen und in Sesam tauchen, bei ca. 180 °C 15 Minuten backen.

2. Für die Laibchen Lauch in Streifen schneiden und anbraten. Karotten fein raspeln, Käferbohnen fein hacken. Alle Zutaten verkneten und Laibchen formen. Diese in heißem Öl beidseitig braten.

3. Für die Zwiebelsauce Zwiebel fein hacken und mit Senf und Ketchup verrühren. Mit Kräutersalz verfeinern.

4. Anschließend die Burgerweckerl durchschneiden, beide Hälften kurz anbraten, Burger mit Zwiebelsauce, Salatblatt, Laibchen, Zwiebelscheibe, Paradeiserscheiben zusammensetzenund mit einem Spieß befestigen.

Steirische Käferbohnen-Grissini

Zutaten für 24 Stück

Teig:

Dinkelvollmehl	300 g
Weizenmehl glatt	700 g
Milch	300 ml
Wasser	300 ml
Salz	1 El

Germ	1 Würfel
Olivenöl	30 ml

Fülle:

Steirische Käferbohnen, gekocht	250 g
Olivenöl	100 ml
Knoblauchzehe	1 Stück

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, mit Salz vermengen, Germ einbröseln und mit allen Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten.

2. Für die Fülle Käferbohnen, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer pürieren.

3. Nach 10 Minuten Teigruhe Teigstücke mit 70 g abwiegen, Dreiecke ausrollen und Käferbohnenfülle aufstreichen. Zusammenrollen, Stangerl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, nochmals aufgehen lassen, mit Ei bestreichen und bei ca. 180°C 15 Minuten backen.

Süße Käferbohnen-Nougat-Herzen

Zutaten für 24 Stück

Teig:

Dinkelvollmehl	300 g
Weizenmehl glatt	700 g
Milch	600 ml
Salz	1 EL
Germ	1 Würfel
Butter	100 g
Eier	2 Stk.
Zucker	100 g

Fülle:

Steirische Käferbohnen, gekocht	250 g
Nougat	150 g

Rum

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, mit Salz vermengen, Germ einbröseln und mit allen Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten.

2. Für die Fülle Käferbohnen, geschmolzenes Nougat und Rum pürieren.

3. Nach 10 Minuten Teigruhe Teigstücke mit 70 g abwiegen, Dreiecke ausrollen und Käferbohnenfülle aufstreichen. Von der breiten Seite her zusammenrollen, Herzen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, nochmals aufgehen lassen, mit Ei bestreichen und bei ca. 170 °C 15 Minuten backen.

Süßes Mousse mit Steirischem Käferbohnenkrokant

Zutaten für 4 Portionen

Bohnenmousse:

2 kleine Eier

2 EL Läuterzucker

1 EL Kristallzucker

2 Blatt Gelatine

200 g Steirische Käferbohnen (gekocht)

2 cl Rum

10 g Schokolade (gerieben)

2 Packung Vanillezucker

250 ml Schlagobers

Krokant:

100 g Steirische Käferbohnen (gekocht)

100 g Kristallzucker

Garnitur:

Fruchtsoße nach Saison

Zubereitung:

Für den Bohnenkrokant: Die gekochten Käferbohnen im Rohr bei 150°C etwas trocknen und grob hacken. Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren, die gehackten Bohnen einrühren und die Masse auf Backpapier auskühlen lassen (Vorsicht! sehr heiß). Den ausgekühlten Bohnenkrokant hacken.

Für das Bohnenmousse: Eier mit Läuterzucker über Dunst schaumig rühren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, zugeben und kalt rühren. Die Käferbohnen pürieren und einrühren. Rum, geriebene Schokolade und Vanillezucker zugeben. Obers halb steif schlagen, einen Teil vom Obers zur Masse rühren. Masse mit restlichem Obers kurz aufschlagen. Etwa ein Drittel der Masse mit dem Bohnenkrokant verrühren. Beide Massen kalt stellen.

Beim Anrichten etwas Mousse mit Bohnenkrokant und etwas Mousse ohne Bohnenkrokant kombinieren und nach Belieben garnieren. Serviervorschlag: Als fruchtige Variante servieren Sie das Mousse gemeinsam mit dem Bohnenkrokant und einer Fruchtsauce.

Läuterzucker: darunter versteht man eine Zuckerlösung, die durch das Aufkochen von Zucker und Wasser, meist im Verhältnis 1:1, entsteht