Nah&Frisch



Johann Pabst und Aaron Jahrmann | Professional

Käferbohnensulz mit Krenrahm

Griaß di Rezepte | Frühling | Gemüse | Glutenfrei

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Bohnen mit der fein gehackten Zwiebel und dem fein geschnittenen Schnittlauch in einer Schüssel zusammenmischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in den lauwarmen Gemüsefond einrühren. Die Bohnenmischung in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form (30 x 5 x 5 cm) einfüllen. Den Gemüsefond eingießen und 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Für den Krenrahm alle Zutaten verrühren.

Zum Anrichten den Krenrahm auf einen Teller ziehen und eine Scheibe Käferbohnensulz darauf platzieren. Mit Kresse oder bunten Blattsalaten garnieren.

Zutaten

- 400 g gekochte Käferbohnen
- 50 g Zwiebeln, fein gehackt
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 8 Bl. Gelatine
- 400 ml stark gewürzter Gemüsefond
- Für den Krenrahm:
- 4 EL Sauerrahm
- 30 g Steirerkren, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- gemahlener Kümmel
- Knoblauch, fein gehackt
- Kresse oder bunte Blattsalate zum Garnieren