

Johann Pabst und Aaron Jahrmann

Professional

## Käferbohnsenzulz mit Krenrahm

Griß 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 Käferbohnsenzulz 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