

## Käferbohnsensulz 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 Gemüfefond einrühren. Die Bohnenmischung in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form (30 x 5 x 5 cm) einfüllen. Den Gemüfefond 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 Käferbohnsensulz 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  
Gemüfefond

Für den Krenrahm:

4 EL Sauerrahm

30 g Steirerkren, fein  
gehackt

Salz

Pfeffer

gemahlener Kümmel

Knoblauch, fein gehackt

Kresse oder bunte  
Blattsalate zum Garnieren