

Flüsse der Genüsse

Brennsterz mit Käferbohnen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 4 bis 6 Personen

Zutaten

250 g Steirische Käferbohnen, 250 g Weizenmehl, 200 g große Grammeln (Grieben), ¼ l Wasser, Salz, 100 g Schweineschmalz

Zubereitung

Das Mehl lindern bis es goldgelb ist. Heißes Wasser mit Salz oder das Bohnenkochwasser zum Mehl geben und gut verrühren.

In einer Pfanne das Schmalz heiß werden lassen, die Mehlmischung hinein geben und mit einer Gabel zerpfücken. Die gekochten Bohnen (größere können geteilt werden) unterheben.

Die Grammeln anrösten und heiß über den Sterz gießen.