

**Rezept von Heinz Reitbauer**

**Käferbohnensalat mit Schweinsbackerl**

**2 Stunden/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Schweinsbackerl (gesurt & zugeputzt), 2 Liter Wasser, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Pfefferkörner (schwarz), 1 TL Koriandersamen.

Für die Käferbohnen: 250 g Käferbohnen (getrocknet), 1 Lorbeerblatt (gebrochen), 3 Zweige Bohnenkraut, 1 Zehe Knoblauch (geschält), Salz, 2 Zehen Knoblauch (geschält und feinwürfelig geschnitten), 2 Schalotten (geschält und feinwürfelig geschnitten), 1 Msp. Ingwer (geschält und fein geschnitten), 150 ml Bohnen-Kochfond, 100 ml Apfelessig, 100 ml Kürbiskernöl.

Außerdem: 80 g Buchweizen, 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren, 8 EL Sauerrahm, Radieschen, Schnittlauch (fein geschnitten).

### **Zubereitung**

Die Schweinsbackerl mit Lorbeerblatt, Pfeffer und Koriander in einen großen Topf Wasser legen, zum Köcheln bringen und je nach Größe der Backerl in 90 bis 120 Minuten weich kochen. (Es muss dem Kochfond kein Salz hinzugefügt werden, da die Backerl bereits gesurt sind.)

Die getrockneten Käferbohnen über Nacht in reichlich Wasser einlegen. Am nächsten Tag sollten die Bohnen ihr Volumen ca. verdoppelt haben. Das Einweichwasser abgießen, die Bohnen spülen und in ca. der dreifachen Menge Wasser ohne Salz aufkochen und in etwa 90 Minuten auf kleiner Hitze weich kochen. Immer wieder mit Wasser auffüllen. Großzügig salzen, Lorbeerblatt, Bohnenkraut, eine Knoblauchzehe zufügen und in weiteren 15-20 Minuten sehr weich kochen (die Bohnen sollen nicht zerfallen). Lorbeerblatt, Bohnenkraut und Knoblauch entfernen, die Bohnen abseihen. Den Bohnenfond auffangen und zur weiteren Verarbeitung beiseite stellen. Den aufgefangenen Bohnen-Kochfond mit Knoblauch, Schalotten und Ingwer aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Von der Hitze nehmen und den Essig zufügen. Nun die gekochten Bohnen mit einer Gabel leicht andrücken. Es sollte etwa die Hälfte der Bohnen leicht aufplatzen, damit die Marinade auch in die Bohnen einziehen kann. Für etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Den Buchweizen in doppelter Menge Wasser für mehrere Stunden einweichen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Unter fließendem Wasser abspülen, anschließend in frischem Wasser aufkochen. Etwa 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Der Buchweizen sollte weich, jedoch nicht verkocht, sein. Abseihen und auf einem großen Blech verteilt an einem warmen Ort komplett trocknen lassen.

In kleinen Einheiten mit Hilfe eines Siebs den getrockneten Buchweizen bei 180 °C im Öl aufpoppen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Den fertig durchgezogenen Käferbohnen-Salat kurz vor dem Anrichten leicht erwärmen und großzügig am Teller verteilen und mit dem Kernöl beträufeln. Die heißen Backerl aus dem Fond heben und in 3 bis 4 Scheiben portionieren, evtl. leicht salzen und auf dem warmen Käferbohnen-Salat verteilen. Sauerrahm-Nocken am Teller anrichten, den knusprig frittierten Buchweizen darauf verteilen. Mit Radieschen und mit Schnittlauch fertigstellen.