

Foto: ORF



Sauerteigbrot mit Käferbohnenpatty auf Topfen- Kürbiskern- Bärlauchaufstrich mit Spiegelei

Köchin: Jennifer „Jenny“ Gruber

Zutaten:

Käferbohnen Patty:

400g Käferbohnen

1 Ei

150g gekochte mehlig-e Erdäpfel gerieben

Salz, Pfeffer, Gewürze

Aufstrich:

100g Topfen

3El Sauerrahm oder Joghurt

1 Handvoll Bärlauch Wildkräuter, Girsch, Brennessel, Gundelrebe, Scharbockskraut...

1El Kürbiskernöl

Salz, Pfeffer

Einige Scheibe Sauerteigbrot je nach Größe

70g Butter oder Öl

Ev. Je Brot ein Spiegelei

Schnittlauch

Zubereitung:

Die Käferbohnen werden am Vortag über Nacht in Wasser eingeweicht. Für den Ultimativen Geschmack kommen in das Wasser Lorbeerblätter, Wacholderbeeren

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

und frische Thymian Zweige. Jedoch kein Salz- damit die Bohnen schön weich werden. Am nächsten Tag werden die Bohnen weichgekocht. Durch ein Sieb leeren und für die Pattys abtropfen lassen. Erdäpfel kochen, abkühlen lassen und durch die Reibe grob reiben. In eine Schüssel vermengen und mit Ei binden. Würzen und Salzen, kleine Pattys formen und für die Pfanne vorbereiten.

Das Sauerteigbrot knusprig in wenig Butter anbraten aus der Pfanne nehmen die Pattys in die Pfanne legen. In der Zwischenzeit den Aufstrich glattrühren und abschmecken. Auf das abgekühlte Brot streichen mit dem Patty belegen und zum Schluss das Spiegelei mit Schnittlauch garnieren.