Südburgenländischer Bohnensterz

Ein herzhaftes Rezept traditionell zubereitet: Der südburgenländische Bohnensterz mit Rahmbohnensuppe.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 27,0 h

Foto: Lisa

Zutaten

Für die Bohnensuppe

300 g	Wachtelbohnen
250 g	Sauerrahm
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Mehl
1.5 EL	Salz
Nach Belieben	Pfeffer (schwarz)

Für den Sterz

450 g	Mehl
370 ml	Bohnenwasser (ca., von der Suppe)
200 g	Wachtelbohnen (gekocht, von der Suppe)
70 ml	Schweineschmalz
1 EL	Salz

Zubereitung

1. Für den südburgenländischen Bohnensterz am Vortag der Zubereitung die Bohnen in einen großen Topf füllen und mit 2 Liter Wasser aufgießen. Bis zum nächsten Tag einweichen lassen.

2. Am nächsten Tag zuerst die Suppe zubereiten: Das Wasser mit den Bohnen zum Kochen

bringen und rund zwei Stunden garen. Zwischendurch immer wieder Wasser aufgießen. Zum Schluss das Salz einrühren. Die Herdplatte ausschalten und den Topf noch 10 bis 15 Minuten stehen lassen. Die gekochten Bohnen und Garflüssigkeit für den Sterz in eine Schüssel umfüllen.

3. In den Suppentopf mit dem verbliebenen Sud die ungeschälten Knoblauchzehen geben. Sauerrahm, Mehl und ein wenig Sud in einer Schale glattrühren, dann in den Topf geben und gut umrühren. Die Suppe zum Kochen bringen, dabei unentwegt rühren. Die Knoblauchzehen aus der fertigen Suppe fischen und entsorgen.

4. Für den Sterz das Mehl in einen großen Kochtopf füllen und mit dem Salz mischen. Auf dem Herd bei hoher Temperatur etwa 10 bis 15 Minuten lang erhitzen, dabei ständig rühren. Nun das Bohnenwasser nach und nach in kleinen Portionen unterrühren. Anschließend die gekochten Bohnen unterheben. Zuletzt das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und unter den Sterz rühren. Mit der Bohnensuppe servieren.

Tipp

Den südburgenländischen Bohnensterz wie folgt servieren: Die Rahmbohnensuppe in tiefe Teller füllen, den Sterz auf dem Tellerrand verteilen. Erst beim Essen mischt jeder Sterz und Suppe selbst. Anstelle der Suppe kann man auch beliebiges Kompott zum Sterz servieren.