

Burgenländischer Bohnensterz

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1 L Wasser
- ½ kg Bohnen (Wachtelbohnen)
- ½ kg Mehl (griffig und glatt gemischt)
- 200g Schmalz
- Salz

Zubereitung

½ kg Bohnen am Vortag einweichen. Am nächsten Tag sehr weich kochen. ½ kg Mehl lindern (ohne Fett in heißer Pfanne so lange rühren, bis es leicht gebräunt ist) und soviel heißes Bohnenwasser dazugießen, dass kleine und größere Klößchen entstehen. Salzen, 10-15 Minuten lang rösten lassen, dann die Bohnen dazurühren, gut vermengen, mit 200g heißem Schmalz übergießen und nochmals rösten.