

Humus aus Käferbohnen



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pfefferoni	8 Stk.
Olivenöl	9 Esslöffel
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Bohnen	¼ kg
Zwiebeln	2 Stk.
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	½ Liter

Zubereitung:

Käferbohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Käferbohnen mit Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen, weichkochen und danach abseihen.

In einem geeigneten Topf die Rindsuppe aufkochen, die Käferbohnen dazugeben, Hitze reduzieren und ca. 25 Minuten köcheln lassen (nicht kochen, da die Bohnen sonst anbrennen) und danach pürieren und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln würfelig und die Pfefferoni (am besten verwendet man 5 Stück Ölpfefferoni und 3 Stück kleine scharfe Pfefferoni) in Ringe schneiden.

Olivenöl erhitzen, Zwiebeln goldgelb anrösten und Pfefferoni dazugeben vom Herd nehmen und kalt stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1427-Humus-aus-Kaeferbohnen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at