



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 linden (ohne Fett in heißer Pfanne so lange rühren, bis es leicht gebräunt ist) und so viel heißes Bohnenwasser dazugießen, dass kleine und größere Klößchen entstehen. Salzen, 10-15 Minuten lang rösten lassen, dann die Bohnen dazu rühren, gut vermengen, mit 200g heißem Schmalz übergießen und nochmals rösten.