

# Käferbohnencurry mit Wurzelbaguette



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**60**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



## Zutaten für 4 Portionen

2 EL Rapsöl  
1 große Zwiebel, fein gehackt  
½ Stange Porree, fein-nudelig geschnitten  
5 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 TL Currypulver  
600 g Paradeiser, passiert  
Kümmel, gemahlen  
Chilipulver nach Geschmack  
Salz  
240 g Steirische Käferbohnen g.U., gekocht

Sauerrahm und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. sowie gehackte Petersilie zum Anrichten

Wurzelbaguette  
500 g Weizenmehl Type 700  
20 g Germ  
200 ml Wasser  
100 ml Milch  
10 g Salz  
20 g Butter

Roggenmehl zum Ausarbeiten

## Zubereitung

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Porree goldgelb anrösten, Knoblauch zugeben, die Hitze etwas reduzieren, anschließend das Currypulver zugeben und kurz durchrösten. Nun die passierten Paradeiser zufügen und einige Minuten köcheln lassen – es soll eine „gebundene Konsistenz“ entstehen. Das Curry mit Kümmel, Chili und Salz abschmecken. Die Steirischen Käferbohnen g.U. halbieren und zum Curry geben, noch einmal kurz aufkochen und dann anrichten. Zum Garnieren 1 EL Sauerrahm pro Portion mit etwas Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. verrühren und auf das Curry geben, mit Petersilie bestreuen. Sehr gut schmeckt ein selbst gebackenes Wurzelbaguette zum Käferbohnencurry!

Alle Zutaten zu einem glatten Germteig verkneten, gut gehen lassen.

Den Teig in 100 g schwere Stücke teilen und rund schleifen, kurz rasten lassen. Nun die Teigkugeln zu kleinen Baguettes formen, in Roggenmehl wälzen und zu Wurzeln eindrehen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und noch einmal aufgehen lassen. Die Wurzelbaguettes im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen.

Ausgekühlt lassen sich die Wurzelbaguettes sehr gut einfrieren, man kann also größere Mengen auf Vorrat zubereiten.

**Rezept von Barbara Zenz**