

# 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  
durrösten. 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**