

Roma Küche 2.0

Romano Habe

Bohnensterz

Zutaten für 4 Personen:

½ kg Bohnen
½ kg Weizenmehl
½ kg Schmalz
Salz

Zubereitung:

Bohnen am Vorabend einweichen. Diese am nächsten Tag in Salzwasser weichkochen. In einem großen Topf das Mehl lindern (heiß werden lassen). Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

Wenn das Mehl heiß genug ist, die mittlerweile gekochte Bohnensud aufgießen (zuerst ganz wenig hinzugeben und immer umrühren), bis Klumpen entstehen. Auch Bohnen dazugeben.

Wenn der Bohnensterz fast fertig ist, mit dem zerlassenen, heißen Fett abschmalzen und wiederum alles gut durchrühren. Mit Salz abschmecken.

Tipp: Zum „Bohnensterz“ kann man auch eine Rahmsuppe servieren.

Guten Appetit wünscht Euch das HANGO ROMA Küchen-Team!