



Die besten  
**Rezepte**  
rund um die  
Steirische Käferbohne



# Vorwort



## Eine echte Steirerin

Der steirische Käferbohnen Salat gehört zu jeder Buschenschankjause. Mittlerweile hat die Käferbohne aber auch Einzug in die feine Küche gehalten.

In dieser Broschüre stellen wir Ihnen neue, kreative und genussvolle Rezepte vor, in denen die Steirische Käferbohne eine wichtige Rolle spielt.

### Sie werden sehen:

unsere Bohne ist äußerst vielseitig! Der fein-nussige Geschmack harmoniert sowohl mit süßen als auch mit pikanten Zutaten. Lassen Sie sich von den Rezeptideen verführen, etwas Neues auszuprobieren!



**Michaela Summer**  
Steirische Käferbohnenkönigin



*Wir wünschen  
Ihnen viel Freude  
beim Ausprobieren,  
gutes Gelingen und  
genussvolle Momente!*



## Geschützte Ursprungsbezeichnung

Steirische Käferbohne wird ausschließlich in der Steiermark angebaut und verarbeitet. Seit 2016 zählt die Steirische Käferbohne zu den Produkten, die in das EU-Herkunftsschutzregister aufgenommen wurden und die Bezeichnung „Steirische Käferbohne“ ist gesetzlich geschützt.

Fast 200 landwirtschaftliche Betriebe, Verarbeitungsbetriebe und Händler sind Mitglied bei der Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne und lassen sich jährlich kontrollieren. Ausschließlich gültig zertifizierte Betriebe dürfen das Siegel und die Bezeichnung „Steirische Käferbohne geschützte Ursprungsbezeichnung“ für ihre Produkte verwenden. Die Banderole kennzeichnet Steirische Käferbohnen von zertifizierten Betrieben. Achten Sie beim Einkauf darauf und geben Sie Qualitätsprodukten mit nachgewiesener Herkunft den Vorzug.



**Fritz Rauer**  
Obmann



## Steckbrief

# Die steirische Käferbohne

### Lateinisch:

*Phaseolus coccineus* L.

### Familie:

Hülsenfrüchte.

### Unterfamilie:

Schmetterlingsblütler.

### Namen:

Käferbohne, Feuerbohne, Prunkbohne, Rosenbohne, Blumenbohne, Pischlerbohne, Türkische Bohne.

### Herkunft:

Hochland Mexikos und Guatemalas; seit dem 16. Jhdt. in Europa, wo sie zunächst als Zierpflanze angebaut wurde; seit Anfang des 19. Jhdts. hierzulande heimisch.

### Lagerung:

Die Schale der Käferbohne reagiert empfindlich auf Licht – dunkel gelagert behält sie ihre typische Farbe.

### Geschmack:

Fein cremige Konsistenz mit leicht süßlichem Maroni-Aroma. Daher eignet sich die Käferbohne auch gut für Süßspeisen.

### Besonderheit:

Seit 2016 genießt die Steirische Käferbohne den EU-Herkunftsschutz „Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.“ mit eigenem Gütesiegel.

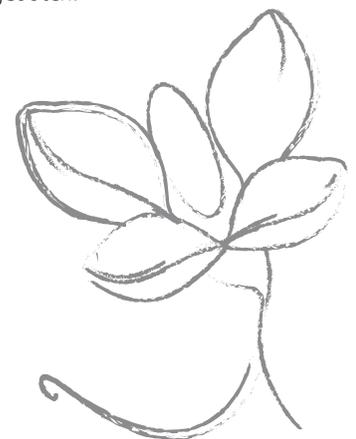
## Kochanleitung für Steirische Käferbohnen

Wie andere Bohnen auch, dürfen Steirische Käferbohnen ausschließlich gekocht genossen werden.

1. Beim Kauf auf Qualität achten
  2. Trockenbohnen gründlich waschen, Waschwasser weggießen
  3. Über Nacht in großer Schüssel mit Wasser einweichen (möglichst weiches Wasser, Mengenverhältnis ca. 1:3)
  4. Im Einweichwasser auf kleiner Flamme 1,5 bis 2 Stunden kochen (Lorbeerblätter zugeben)
  5. Salz und eventuell Essig erst zugeben, wenn die Bohnen weichgekocht sind, beim weiteren Verkochen Bohnenkraut zugeben. Sollen die Bohnen für süße Gerichte verwendet werden, statt Salz Zucker begeben
- Tipp:** Im Sommer eingeweichte Bohnen in den Kühlschrank stellen.

### Wenn es einmal schnell gehen muss:

- Im Druckkochtopf reduziert sich die Garzeit auf 15 bis 20 Minuten.
- Steirische Käferbohnen g.U. werden auch essfertig in der Dose, im Glas oder offen am Bauernmarkt angeboten.
- Im Herbst frisch geerntete Käferbohnen müssen nicht eingeweicht werden und sind nach einer Kochzeit von ca. 30 Minuten gar.



# Steirisches Käferbohnenbrot g.U.



## Zutaten

- Roggenmehl ..... 600 g
- Sauerteig..... 300 g
- Weizenvollkornmehl ..... 250 g
- Steirische Käferbohnen g.U. (gekocht) ..... 200 g
- Salz..... 20 g
- Germ ..... 20 g
- Wasser ..... ca. 0,7-0,8 l
- Brotgewürz ..... 1 EL

## Zubereitung

- 1.** Salz in Wasser auflösen und mit allen anderen Teigzutaten, außer den Steirischen Käferbohnen g.U., zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 2.** Den Teig bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen, anschließend die Steirischen Käferbohnen g.U. halbieren und in den Teig einkneten.
- 3.** Den Teig in zwei Laibe teilen, diese in bemehlten Körben nochmals aufgehen lassen.
- 4.** Für genügend Feuchtigkeit am Beginn des Backens Dampf in das Backrohr einbringen. Bei fehlender Dampffunktion des Backofens kann durch eine mit Wasser befüllte Schale am Ofenboden ausreichend Dampf erzeugt werden.
- 5.** Die Brote für die ersten 10 Minuten bei 250 °C und während der restlichen 30 Minuten bei 180°C backen.

Rezept von Eva Maria Lipp



## Steirischer Käferbohnen-Hummus an buntem Salat



### Zubereitung

**1.** Die gekochten Steirischen Käferbohnen mit dem Mixstab pürieren

**2.** Butter schaumig rühren, Bohnenpüree und Creme fraiche begeben und würzen.

**3.** Die Masse dritteln und je nach Geschmacksrichtung mit Kürbiskernöl und Zwiebel, geräucherter, pürierter Forelle oder Grammelschmalz verrühren.

**4.** Auf Baguettescheiben dressieren und mit buntem Salat anrichten.

### Zutaten für 8 -10 Personen

Steirische Käferbohnen  
g.U., gekocht ..... 400 g  
Butter weich ..... 100 g  
Creme fraiche ..... 125 g  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft ..... ½ Stk.  
Je nach Geschmack:  
mit geräucherter Forelle ..... 1 Stk.  
Mit Kernöl und  
fein gehackter Zwiebel ..... 1 EL  
mit Grammelschmalz ..... 1 EL

#### Salat der Saison

Vogerlsalat ..... 100 g  
Mais ..... 100 g  
Karotten (Julienne) ..... 2 Stk.

#### Vinaigrette:

Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Kürbiskernöl

Baguette oder Toastbrot

Rezept von Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain, Maria Tremml

# Steirische Käferbohnen g.U. - Kernöl-Creme mit Sauerrahmschaum und pochiertem Ei



## Zutaten für 4 Personen

Steirische Käferbohnen g.U. (gekocht)	250 g
Gemüsefond	100 ml
Apfelmost	100 ml
Sauerrahm	100 ml
Kernöl	50 ml
Ei	4 Stk.
Gemüsefenchel	1 Stk.
Zwiebel	1 Stk.
Salz, Pfeffer, Muskat, Butter	



## Zubereitung

**1.** Den Fenchel in feine Streifen schneiden, in einer Schüssel mit Apfelmost und etwas Salz marinieren, leicht mit der Hand ankneten und für ca. 2 Stunden ziehen lassen.

**2.** Für die Kernölcreme die Zwiebeln fein schneiden, in Butter glasig anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen. Anschließend die Steirischen Käferbohnen g.U. hinzugeben, etwas weiterkochen lassen und würzen. Aufmixen und Kernöl beimengen.

**3.** Den Sauerrahm mit etwas Salz in eine kleine Isi-Flasche füllen und beim Anrichten zu einem Schaum aufspritzen.

**4.** Wasser mit etwas Apfelessig zum Kochen bringen. Mit einem Löffel einen Strudel erzeugen und gleichzeitig die Eier nach und nach aus der Schale ins Wasser gleiten lassen - 5 bis 6 min ziehen lassen.

**5.** Alles in einer kleinen Schüssel anrichten und sofort servieren.



## Gefüllte Steirische Käferbohnen g.U.

### Zubereitung

**1.** Die getrockneten Steirischen Käferbohnen g.U. für 12 Stunden einweichen und dann bissfest weichkochen (wahlweise können auch bereits essfertige Steirische Käferbohnen g.U. verwendet werden – 150 g Trockenbohnen entsprechen ca. 375 g essfertigen Bohnen). Die Steirischen Käferbohnen g.U. anschließend längs tief einschneiden.

**2.** Das Fischfilet klein schneiden, mit dem Gervais und den Dillfäden pürieren. Die vorbereiteten Steirischen Käferbohnen g.U. mit der Lachscreme füllen und mit Zitrone und Thymian verzieren.

**3.** Für die Kürbiskerncreme den Gervais mit dem Pesto gut verrühren und ebenso eindressieren und mit feinem Schnittlauch und einem kleinen roten Paprikawürfel garnieren.

### Zutaten

Steirische Käferbohnen  
g.U., gekocht .....150 g

#### Räucherlachscreme:

Gervais natur .....200 g  
Geräucherte Lachsforelle .....150 g  
Dill .....1 Ästchen

#### Kürbiskerncreme (alternativ):

Gervais natur .....200 g  
Kürbiskernpesto .....60 g  
Thymian, Schnittlauch, Zitrone, roter Paprika

Rezept von Eva-Maria Lipp



# Bunter Steirischer Käfer- bohnen- eintopf



## Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebel mit Speck in Öl andünsten. Würfelförmigen Paprika, Chilischoten, Lauch und Kartoffeln dazugeben und ca. 10 min schmoren
2. Tomatenwürfel, Mais und Käferbohnen zugeben und würzen.
3. Mit Suppe aufgießen und noch weitere 15 min köcheln lassen.
4. Anrichten und mit frischen Korianderzweigen garnieren.

## Zutaten

- Pflanzenöl .....1 Esslöffel  
rote Zwiebel,  
in Scheiben geschnitten .....1 Stück  
Knoblauchzehen .....2 Stück  
Speck würfelig .....100 g  
roter Paprika .....1 Stück  
grüne Chilischote .....1 Stück  
Stange Lauch .....1 Stück  
Kartoffel .....1 Stück  
Tomaten .....3 Stück  
Zuckermais, gekocht .....200 g  
Steirische Käferbohnen,  
gekocht .....250 g  
Suppe zum Aufgießen .....½ l  
Salz, Pfeffer, Koriander, Chilipulver  
frische Korianderzweige oder Schnittlauch zum Garnieren



**Sollte der Eintopf zu dünnflüssig sein, mit einer geriebenen Kartoffel binden.**



## Steirische Käferbohnen u. Schweinsfilet auf Bandnudeln



### Zubereitung

1. Die Nudeln in genügend Salzwasser al dente kochen.
2. Schweinsfilet in dünne Streifen schneiden. Maizena mit dem Eiklar und Salz glatt rühren und das Schweinsfilet damit einreiben und zugedeckt 30 min. in den Kühlschrank stellen.
3. Das Fleisch kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Anschließend im Bratrückstand die Bohnen kurz anbraten.
4. Mit Sojasauce, Wein, Zucker und Suppe aufgießen, mit Pfeffer würzig abschmecken. Das Fleisch beimengen und noch kurz dünsten.
5. Nudeln in Butter schwenken. Sofort auf Tellern anrichten und die Käferbohnen-Schweinsfiletmischung darauf verteilen.

### Zutaten

Bandnudeln	.....	100 g
Schweinsfilet	.....	250 g
Maizena	.....	1 Esslöffel
Eiklar	.....	1
Salz		
Maiskeimöl	.....	1 Esslöffel
Steirische Käferbohnen g.U., gekocht	.....	250 g
Sojasauce hell	.....	4 Esslöffel
Weißwein	.....	2 Esslöffel
Zucker	.....	1 Prise
Hühnersuppe	.....	100 ml
schwarzer Pfeffer frisch gemahlen		

# Steirische Käferbohnenknödel mit Zwiebel-Preiselbeerfülle



## Zutaten für 2 Personen

**Teig**  
 Weizenmehl ..... 400 g  
 Steirische Käferbohnen g.U. (gekocht) ..... 200 g  
 Butter ..... 50 g  
 Ei ..... 3 Stk.  
 Salz

**Füllung**  
 Zwiebel oder Schalotten ..... 200 g  
 Preiselbeeren ..... 100 g  
 Butter ..... 20 g  
 Brauner Zucker ..... 20 g  
 Maisstärke ..... 20 g  
 Salz, grüner Pfeffer  
 Butter ..... 50 g



## Zubereitung

1. Die Steirischen Käferbohnen g.U. durch die Flotte Lotte passieren und dann die Masse mit weicher Butter, Mehl, Eiern und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
2. Butter zerlassen und Zwiebel darin glasig anlaufen lassen. Die grünen Pfefferkörner fein hacken, gemeinsam mit den Preiselbeeren, Salz, Zucker und Zwiebel für 5 Minuten leicht andünsten.
3. Maisstärke in wenig Wasser auflösen und einrühren, kurz aufkochen lassen. Würzig abschmecken und auskühlen lassen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und anschließend flachdrücken. Die Fülle darauf verteilen, mit dem Teig umschließen und zu runden Knödeln formen.
5. In einem breiteren Topf Wasser mit Salz aufkochen, Knödel einlegen und 15 – 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und ganz leicht bräunen.
6. Knödel aus dem Wasser nehmen und in wenig heißem Öl leicht anbraten, beim Anrichten mit brauner Butter übergießen. Am besten mit buntem Salat der Saison servieren.



**Ganz raffiniert kann der Knödel auch einmal mit zerlassener Schokolade, die in feinen Streifen darüber gezogen wird, serviert werden.**



Rezept von Eva Maria Lipp

# Steirische Käferbohnen g.U. – Blinis mit buntem Blattsalat



## Zutaten für 3 Personen

- Steirische Käferbohnen g.U. (gekocht) ..... 180 g
- Milch ..... 125 ml
- Weizenmehl glatt ..... 80 g
- Eier ..... 2 Stk.
- Salz ..... eine Prise
- Frischkäse ..... 3-4 Esslöffel
- Öl zum Rausbacken



## Zubereitung

1. Eier aufschlagen.
2. Restliche Zutaten hinzugeben und pürieren.
3. Öl in der Pfanne erhitzen und den Teig darin herausbacken.
4. Die Blinis gleich mit etwas Frischkäse bestreichen und mit Salat anrichten. Sie schmecken aber auch süß mit Marmelade oder Kompott.



Rezept von Michaela Summer – Steirische Käferbohnenkönigin



# Steirischer Käferbohnen-Brownie



## Zubereitung

1. Steirische Käferbohnen in grobe Stücke schneiden.
2. Backblech mit Papier auslegen und das Backrohr auf 100°C vorheizen.
3. Zartbitterschokolade und Butter in einem Schneekessel über Dampf schmelzen, anschließend Staubzucker und Eier unterrühren.
4. Mandeln, Käferbohnen und das mit Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unterheben.
5. Auf das Blech streichen und bei 180°C Heißluft ca. 15 Minuten backen.
6. Käferbohnen-Brownies schneiden und mit Schokofäden verzieren.

## Zutaten

Steirische Käferbohnen, gekocht .....	300 g
Zartbitterschokolade .....	250 g
Butter .....	200 g
Eier .....	5 Stück
gemahlene Mandeln .....	100 g
Staubzucker .....	180 g
Backpulver .....	1 Teelöffel
Weizenmehl .....	50 g
Weizenvollmehl .....	50 g

Rezept von Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain, Maria Tremml

## Steirische Käferbohnen g.U. – Topfenknödel

### Zutaten

#### Teig

Topfen .....	250 g
Mehl .....	150 g
Butter .....	80 g
Ei .....	1 Stk.
Salz	

#### Fülle

Steirische Käferbohnen g.U. (gekocht) .....	250 g
Weichseln, eingelegt .....	60 g
Honig .....	20 g
Maisstärke .....	20 g
Vanillezucker .....	10 g

#### Garnitur

Weichseln, eingelegt .....	60 g
Semmelbrösel .....	4 EL
Butter .....	60 g
Zimt, Zucker	

1. Die zimmerwarme Butter zusammen mit Topfen, Ei, Salz und Mehl zu einem glatten Teig verkneten.

2. Für die Fülle die Steirischen Käferbohnen g.U. abseihen und abspülen, dann durch die Flotte Lotte passieren. Die Kirschen entkernen und fein schneiden. Die Steirischen Käferbohnen g.U. mit den Kirschen, Honig, Vanillezucker und der Maisstärke gut verrühren.

3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Rolle formen. Diese in 12 gleich große Stücke teilen und daraus Kugeln formen, die anschließend flachgedrückt werden. Die Fülle gleichmäßig darauf verteilen, mit Teig umschließen und zu Knödeln formen.

4. Wasser mit etwas Salz in einem breiten Topf aufkochen und die Knödel darin für 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

5. Semmelbrösel in zerlassener Butter bräunen, mit Zimt und Zucker würzen und die Knödel darin schwenken. Mit eingelegten Weichseln servieren.



**Die Knödel könnten auch auf Kirschragout oder mit Schokosoße serviert werden.**

Rezept von Eva-Maria Lipp

## Feines Käferbohnen- Schichtdessert

### Zutaten für 10 Personen

#### Topfenmasse

Topfen .....	250 g
Staubzucker .....	50 g
Joghurt .....	250 g
Obers .....	400 ml
Gelatine .....	4 Blatt
Vanilleschote .....	1 Stk
Zitrone .....	1 Stk

#### Bohnenmasse

Steirische Käferbohnen gekocht ..	400 g
Staubzucker .....	4 EL
Sauerrahm .....	1 EL
Rum .....	1 EL

### Zubereitung

1. Steirische Käferbohnen pürieren und mit Zucker, Rum und Sauerrahm abschmecken
2. Obers halbsteif schlagen und 1/3 zum Käferbohnenpüree unterziehen
3. Topfen, Zucker und Joghurt zuerst gut vermischen
4. Gelatine in genügend kaltem Wasser einweichen und in warmen Zitronensaft auflösen
5. Aufgelöste Gelatine in die Topfenmasse rühren
6. Restliches Obers gut unterziehen
7. Schichtweise in Gläser füllen und nach Belieben garnieren
8. Zwei Stunden kühl stellen.





## *Steirische Käferbohne beim Einkauf erkennen*

Die Banderole mit dem steirischen Panther und dem rotgelben Unionszeichen kennzeichnet Steirische Käferbohnen von zertifizierten Betrieben.

Produkte, die dieses Zeichen tragen, beinhalten garantiert und kontrolliert 100 % Steirische Käferbohne.

Die einmalige fortlaufende Kontrollnummer und die ausgewiesene Mengeneinheit geben zusätzlich Sicherheit.

[WWW.STEIRISCHE-KAEFERBOHNE.AT](http://WWW.STEIRISCHE-KAEFERBOHNE.AT)

### IMPRESSUM

Herausgeber: Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz | Konzeption & Redaktion: Ulrike Schilder  
Grafische Gestaltung: Marketing Praxis Dr. Karin Ronijak | Rezepte: Eva Maria Lipp, Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain, Maria Tremel, Michael Hebenstreit – Restaurant Eckstein by Albert, Michaela Summer – Steirische Käferbohnenkönigin | Fotos: Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne/ Barbara Majcan (S. 1, 6–27), Werner Krug (S. 3 (Foto 1), 4–5), Gerald Hirtl (S. 3 (Foto 2))

Besonderer Dank an Dir. Barbara Ernst-Schnitzer und ihr Team von der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain für die fachliche und tatkräftige Unterstützung

Mit Unterstützung von:



Das Land  
Steiermark



Landwirtschaftskammer  
Steiermark