

Kulinarischer Beitrag in der
Ausstellung „Die Steirische Käferbohne“
www.diekaeferbohne.at

Foto: Gasthof Fröhlich

**Karlheinz Jung vom
Gasthof Fröhlich präsentiert**

Cremesüppchen

von der Käferbohne mit Riesengarnele und Zitronengras

Rezept für 4 Personen

Zutaten

400 g	gekochte, südost-steirische Käferbohnen	1 1/2 l	Klare Suppe
60 g	fein geschnittene Zwiebeln	100 ml	Sahne
40 g	fein geschnittener Lauch		Pfeffer aus der Mühle
4 El	Olivenöl		Salz
2	Bio-Zitronen gerieben	4 Stk	Riesengarnelen geschält
2 Stk	Zitronengras, halbieren, Mark herausnehmen, fein schneiden, Rest als Garnitur verwenden		
3	Knoblauchzehen gehackt		

Zubereitung

Zwiebeln, Lauch und Knoblauch in Olivenöl leicht anschwitzen, Bohnen zugeben und mit der Suppe aufgießen, geriebene Zitrone dazugeben und kurz aufkochen lassen, geschnittenes Zitronengras zugeben, dann auf kleiner Flamme 15 bis 20 min köcheln lassen, aufmixen und passieren, Suppe muss schön sämig sein, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Sahne zugeben.

Die Riesengarnelen mit Olivenöl kurz abbraten, dann Suppe in tiefen Tellern anrichten, Riesengarnelen einlegen und Zitronengras als Garnitur verwenden.