



Roggenteigcräcker · Dörrbohnen · Bohnenkrautmayonnaise

Rezept von Markus Schenk, Restaurant Corso, St. Gallen

Zutaten (4 Pers.)


Roggenteigcräcker:

- 100 g Bioweizenmehl
- 100 g Bioroggenmehl
- Etwas Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 1 Schuss Olivenöl
- 5 g Backpulver

Bohnenkrautmayonnaise:

- 1 Eigelb
- 1 Schuss Apfel-Molkeessig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- 80 ml Rapsöl
- 10 ml Bohnenkrautöl
- Frisches Bohnenkraut

Dörrbohnen:

- 100 g Dörrbohnen 
- 30 g Zwiebelwürfel
- 1 EL Butter





Slow Food®

Allianz der Köche

Zubereitung

1. Für den Roggenteigcracker alle Zutaten mischen und für eine Stunde ruhen lassen. Mit der Teigmaschine dünn ausrollen und bei 175 Grad im Heissluftofen backen.
2. Für die Mayonnaise, Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer und Essig vermischen und mit dem Öl aufmontieren.
3. Die Dörrbohnen etwas im kalten Wasser einweichen und anschliessend mit etwas Bohnenkraut in Salzwasser kochen. Fein geschnittene Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten, die gekochten Dörrbohnen dazugeben und mit Salz, Pfeffer abschmecken.



Die Slow Food Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutz kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren.
Mehr Informationen: slowfood.ch / slowfood.com

