

Rezept

Käferbohnsalat

Ein Rezept von Käferbohnsalat, am 09.06.2026

Zutaten

200 g getrocknete Käferbohnen	200 g gekochter Tafelspitz
3 bunte Paprikaschoten	2-3 EL Apfel-Balsamessig
75 ml Rinderbrühe	Salz
Pfeffer	60 ml Kürbiskernöl
1 Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
2 EL Kren, frisch gehobelt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Abgießen und in frischem Wasser 30-40 Minuten weich kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Mit Bohnen und Rindfleisch mischen. Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Vinaigrette rühren. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und dazugeben. Über den Salat gießen, 30 Minuten ziehen lassen.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehobeltem Kren bestreuen.