

Schmankerl am See

Burgenländischer Sterz

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g griffiges Mehl
500 ml Wasser
100 g Grammeln (alternativ auch Speck)
120 ml Rinderbrühe
etwas Schmalz
Salz

ZUBEREITUNG

-  Mehl in einem großen Topf unter ständigem Rühren erhitzen
Achtung: nicht bräunen
-  Mit Wasser ablöschen – es soll eine zähe, dickflüssige Masse entstehen
-  Mit Salz würzen
-  Grammeln unterrühren
-  Masse im Gesamten in einer Pfanne mit Schmalz durchrösten

TIPP

Der burgenländische Sterz ist ein traditionelles, bäuerliches Gericht aus Großmutter's Zeiten. Es passt sowohl ein würziger Weißwein als auch ein leichter Rotwein aus Mörbisch dazu.

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM