

Burgenländischer Sterz

Der burgenländische Sterz ist ein traditionelles, bäuerliches Gericht aus Großmutter's Zeiten.



Zutaten für 8 Portionen

- 400 g Mehl (griffig)
- 1 l Wasser
- 1 Prise Salz (für das Wasser)
- 1 EL Schmalz zum Braten
- 80 g Speck oder Grammeln

Zubereitung

1. Das Mehl wird in einen großen Topf gegeben und langsam unter ständigem Rühren heiß gemacht - wichtig ist dabei dass das Mehl dabei nicht braun wird.
2. Sobald das Mehl heiß ist wird nach und nach Salzwasser dazu gegossen und alles gut verrührt sodass eine zähe, dickflüssige Masse entsteht.
3. Nun kann man die kleingeschnittenen Speckwürfeln oder Grammeln dazugeben und alles nochmals gut durchrühren.
4. Die gesamte, zähe Sterzmasse wird in einer Pfanne mit heißem Schmalz durchgeröstet.

Gutes Gelingen!