



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Erdäpfel, mehlig
300 g Mehl (griffig)
60 g Schmalz
40 g Mohn
40 g Staubzucker
Salz

Mein persönlicher Tipp

Alternativ als pikante Speise einfach Mohn und Staubzucker weglassen und mit heißen Grammeln servieren.:

Petra Hatzl

Seminarbäuerin aus Feldkirchen bei Graz

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Erdäpfelsterz mit Mohn

Zubereitung

- Die Erdäpfel in der Schale kochen und dann überkühlen lassen.
- Dann schälen und noch warm durch eine Erdäpfelpresse drücken und anschließend ganz auskühlen lassen.
- Zum schnellen Auskühlen die Arbeitsfläche leicht bemehlen und die Erdäpfel flach auf dem Mehl verteilen.
- Das restliche Mehl mit Salz verrühren und mit den abgekühlten und geriebenen Erdäpfeln zu einer bröckeligen Masse verkneten.
- Das Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Erdäpfelmasse portionsweise hineingeben und vor dem ersten Wenden etwas anbraten lassen.
- Den Sterz gut durchrösten und dabei zerstückeln.
- Mit geriebenem Mohn und Zucker bestreut servieren.

