



**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 Gammeln servieren.



**Petra Hatzl**

Seminarbäuerin aus Feldkirchen bei Graz

**Quellen:**



Eva Maria Lipp: Seminarrezept

**Erdäpfelsterz mit Mohn**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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