

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Erdäpfel
800 ml Wasser
400 g Maisgrieß
180 g Schmalz
Salz
Grammeln vom Schwein

Mein persönlicher Tipp

Unter dem Kochbegriff „linden“ versteht man das Erhitzen von trockenen Zutaten (z.B. Mehl, Grieß) ohne Fettzugabe unter ständigem Umrühren, bis ein angenehmer Duft von Röstaromen entsteht.



Carina Laschober-Luif
Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:



Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Erdäpfel- Polentasterz

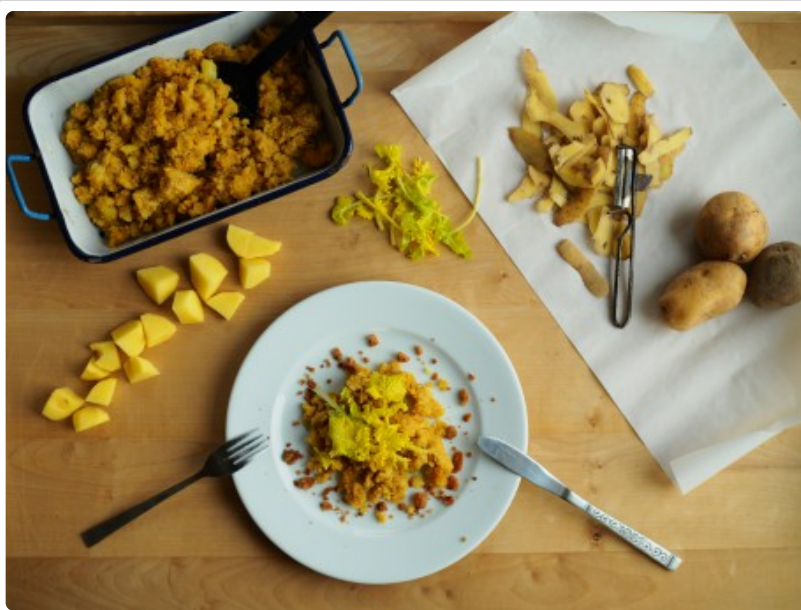


Foto: VrK/DI Carina Laschober- Luif - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser weich kochen.
- In der Zwischenzeit die Polenta linden bis diese eine schöne Farbe hat und duftet (dauert ca. 10 Minuten).
- Die heißen Erdäpfel gemeinsam mit dem heißen Kochwasser schöpferweise in den Grieß geben.
- Wichtig ist, dass alles sehr heiß ist.
- Das Gericht nach jedem Schöpfer Erdäpfel durchrühren, damit kein patziger Klumpen entsteht.
- Achtung: Es kann sein, dass die Masse am Beginn sehr stark kocht und heiße Wasserspritzer entweichen.
- Zum Schluss das Gericht stampfen.
- Das Schmalz erhitzen und vorsichtig über den Grießsterz gießen. Wenn das Schmalz aufschäumt, passt die Hitze.
- Einige Minuten ausdämpfen lassen.
- Zwei Hände voll Gruanln (= grüne Triebe der Wasserrübe= Halmrübe oder Stoppelrübe) mit kochendem Wasser übergießen und abseihen.
- Die Grammeln ohne Fett in einer Pfanne erhitzen.
- Den Sterz mit den heißen Grammeln und den Gruanln auf einem Teller anrichten.