

Frisch gekocht
Mittwoch , 2. März 2016



Rezept von Jacqueline Pfeiffer

Reberlsterz

1 Stunde 20 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

ca. 2 kg mehliges Kartoffeln, ca. 150 g griffiges Mehl, 2 Eier, 100 g Butterwürfel, Butterschmalz, 120 g Gammeln, Staubzucker, 1 Kopf Häuptelsalat, Sonnenblumenöl, Apfelessig, Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln im Ganzen im Druckkochtopf garen, dann schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und das Mehl sowie die versprudelten Eiern leicht unterarbeiten. Die Masse salzen. Eine breite, hitzebeständige Form mit reichlich Butterschmalz ausschmieren, die Kartoffelmasse locker einfüllen und im auf 180 °C vorgeheizten Rohr etwa 1 Stunde garen. Sobald beim Sterz die ersten Kruspeln entstehen, die Masse leicht umwälzen und mit Butterflocken belegen. Der Sterz ist fertig, wenn er viele goldgelbe Kruspeln hat, aber trotzdem noch eine weiche, kompakte Konsistenz hat.

Für die „Opa-Variante“ nebenbei die Gammeln in einer Pfanne langsam erhitzen und knusprig braten, salzen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Beim Servieren die Gammeln auf dem Sterz verteilen.

Für die „Oma-Variante“ den Sterz mit Staubzucker bestreuen. Den Salat putzen und waschen, mit Öl, Essig und Salz marinieren. Reberlsterz mit dem Salat servieren.