

## **Sterz mit Gewürzgurkerl**

### **Zutaten:**

- 500 g gekochte Erdäpfel
- 2 EL Schmalz (kann auch Öl sein)
- 2 EL Grieß
- 2 EL Milch
- 3 Eier
- 1 EL Öl oder Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 1 Schuss Schlagobers (ein schwaches 1/16l)

### **Zubereitung:**

Die Erdäpfel mit dem Sterzreißer reißen. Grieß in Schmalz hell anrösten und mit der Milch ablöschen. Die gerissenen Erdäpfel dazu geben (sind die Erdäpfel sehr trocken, dann nochmals ca 2 EL Schmalz dazu geben) ca 5 Minuten durchrösten und dann ca 15 Minuten nach dünsten lassen.

Die Eier für die Eierspeis in der Schüssel mit einer Gabel leicht verrühren und das Schlagobers dazu rühren. In einer beschichteten Pfanne das Fett erhitzen und die Eier dazu geben. Die Eier zerreißen und beim Servieren auf den Sterz geben.

## **Gewürzgurkerl:**

### **Zutaten:**

- 1 kg Einlegegurkerl
- 5 Schalotten
- 3-4 Knoblauchzehen Karotten und Krenscheiben,
- 500 ml Weißwein- oder Kräuteresig
- 250 ml Wasser
- 1 TL Salz für den Sud
- 2 EL Zucker
- 2 EL Senfkörner
- 1 EL Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Estragonzweig
- Dillblüte

### **Zubereitung:**

Gurkerl waschen, bürsten und trocknen. Saubere Gläser mit Dillblüte, Kren-Karottenscheiben, geschnittene Schalotten, Knoblauch und den Gurkerln befüllen. Essig, Wasser und die Gewürze ca 5 Minuten kochen und sofort über die Gurkerl gießen. Dabei die Gurkerl gut bedecken und ca ½ cm vom Rand frei lassen. Gläser verschließen und bei 80 Grad ca 15 Minuten sterilisieren.