

Erdäpfel-Grießsterz

ZUTATEN

- 500 g gekochte, gut gekühlte Erdäpfel
- 2-3 Esslöffel Grieß
- 1/16 l Milch
- 2 El Butterschmalz/Schweineschmalz oder Öl
- 4 Eier
- 1/16 l Schlagobers
- ein Schuss Mineralwasser
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- In dem Fett den Grieß hell anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Mit einem Sterzreißer die Erdäpfel reißen und langsam rösten. (ca. 10 Minuten, dabei den Sterz einige Minuten abdecken)
- Für die Eierspeis die Eier mit dem Mineral und dem flüssigen Obers leicht verrühren und in etwas Butter eine lockere Eierspeis zubereiten.
- **Tipp:** Wir essen den Sterz am liebsten mit Essiggurkerl oder Roten Rübensalat. Man kann auch die Erdäpfel gleich warm pressen. Ob mehlig oder speckige Erdäpfel, ich nehme die, die ich vorrätig habe.