

Sterz

ZUTATEN

750g mehliges Kartoffeln
2-3 Eier
250g glattes Mehl
A Schnepfe Salz
(etwa 10 – 15g Salz)

ZUBEREITUNG

Für einen Sterz brauchst Du nichts weiter als Kartoffeln vom Vortag, die Du durch eine Presse jagst, salzt und mit Mehl und einem Ei vermischt. Dieser Allroundteig, den man jetzt auch Fingernudeln, Reinstriezel und Co verwenden könnte, wird jetzt zwischen den Fingern verwuzelt und in reichlich heißem Schmalz herausgebacken.

Wir essen Sterz am liebsten in Kombination mit Gwichsten. Wie viele niederbayerische Gerichte kann man ihn entweder süß (mit Apfelmus) oder herzhaft (mit Kraut kombinieren). Er passt auch hervorragend als Beilage zu Fleischgerichten.

Quelle: Bernhard Senkmüller, gelernter Koch und Genussbotschafter von Niederbayern

