

Kartoffelsterz

Rezepte aus „Die gute Wiener Mehlspeise“

Zutaten für 4 Portionen :

1,5 kg Kartoffeln, mehlig kochende,
250 g Grieß,
1 s Zwiebel,
2 EL Schmalz,
Salz,
Grieben (Grammeln),

Zubereitung :

Die Kartoffeln waschen und schälen. In Salzwasser weich kochen und gut abseihen. Danach werden die Kartoffeln fein zerstampft, mit dem Grieß vermischt und im Dunst mindestens ½ Std. stehen lassen, damit der Grieß ausquellen kann. Inzwischen wird die Zwiebel geschält und im Schmalz goldgelb ausgebraten. Die Zwiebel und Grieben werden unter den Sterz gemischt. Danach wird der Sterz in einer Pfanne auf einige Zeit ins heiße Rohr gestellt. Gut zerteilt wird er recht heiß zu Tisch gebracht.

Skupanki

Zutaten für 4 Portionen :

1 kg Kartoffeln, mehlig kochende,
4 EL Mehl,
80 g Butter,
70 ml Milch,

Zucker, geriebener Mohn, Butter zum ausfetten der Backform.

Zubereitung :

Die Kartoffeln waschen und schälen. In Salzwasser nicht zu weich kochen, gut abseihen und etwas auskühlen lassen. Danach werden 4 EL Mehl darüber gestreut, die Butter und die Milch zugegeben und alles zu einer dicken Masse zerstampft. Danach wird gut zugedeckt und alles am Herdrande etwas stehen gelassen. Dann werden mit einem Esslöffel große Nocken abgestochen, die mit Zucker und geriebenem Mohn bestreut werden. Die Nocken werden in eine Ausgebutterte Auflaufform gegeben und für einige Zeit ins mittelheiße Backrohr gestellt.