

Sterz

- › 1 kg mehligé Kartoffeln
- › 100 g griffiges Weißmehl
- › 1 TL Salz
- › Fett zum Ausbacken

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **50 min.**

PORTIONEN: **4**

Sterz (Muas) bezeichnet eine Zubereitungsart einfacher Gerichte in kleinbröckeliger Form aus Buchweizenmehl (Heidensterz), Maisgrieß, Roggenmehl (Brennsterz), Weizengrieß (Grießsterz), Kartoffeln (Erdäpfelsterz) oder Bohnen (Bohnensterz). Wir beschränken uns im Rezept aber auf den niederbayerischen Erdäpfelsterz mit saurer Sahne/Sauerrahm. Dazu gibt es Sauerkraut, gesäuerte Fisolen (weißer Bohnensalat), im Sommer auch Gurken- oder Tomatensalat. Kann sowohl als pikante Beilage, aber auch als Süßspeise gegessen werden. In diesem Fall mit Puder-/Staubzucker überstäuben und als Beilage Apfelmus, eingemachtes Obst oder Kompott jeder Art servieren.

Die Kartoffeln kochen und vollständig auskühlen lassen. Die gekochten und erkalteten Kartoffeln schälen, reiben und mit dem Mehl und dem Salz zu Streuseln verarbeiten. Falls die Kartoffeln nicht mehlig genug sind, braucht man unter Umständen mehr Mehl. Die Streusel in einer Pfanne ganz langsam im Fett ausbacken. Wenn die Streusel schön gebräunt (aber nicht zu sehr angebraten) sind, gibt man den Sterz noch in eine Auflaufform und für ca. 20 Minuten bei etwa 180 °C in den Backofen.



Šterc

- › 1 kg moučnatých brambor
- › 100 g hrubé bílé mouky
- › 1 lžička soli
- › tuk na opečení

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **50 min.**

PORCE: **4**

Jako šterc (Muas) je označováno jednoduché jídlo syké konzistence. Přípravuje se z pohankové mouky (Heidensterz), kukuřičné krupice, žitné mouky (Brennsterz), pšeničné krupice (Grießsterz), brambor (Erdäpfelsterz) nebo fazolí (Bohnensterz). V Dolním Bavorsku se připravuje bramborový šterc s kysanou smetanou, takzvaný Erdäpfelsterz. Jako příloha se podává kysané zelí, kyselené fazole (bílý fazolový salát), v létě také okurkový nebo rajčatový salát. Šterc je možné upravit také jako pikantní přílohu k masu nebo jako sladké jídlo, sypané moučkovým cukrem a doplněné jablečnými povidly, zavařeným ovocem nebo kompotem.



Brambory uvaříme a necháme zcela vychladnout. Poté je oloupeme a nastrouháme, přidáme mouku a sůl a zpracujeme na hmotu podobnou drobenec. Nejsou-li brambory dost moučnaté, je nutné přidat více mouky. Šterc pak na pánvi s tukem zlehka opečeme. Když se zbarví pěkně do zlatova (nesmí být příliš připečený), naplníme jej do zapékací misky a dopečeme v troubě cca 20 minut při 180 °C.