

## Schmankerl am See

### Burgenländischer Sterz






#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

400 g griffiges Mehl  
500 ml Wasser  
100 g Grammeln (alternativ auch Speck)  
120 ml Rinderbrühe  
etwas Schmalz  
Salz

#### ZUBEREITUNG

---

-  Mehl in einem großen Topf unter ständigem Rühren erhitzen  
Achtung: nicht bräunen
-  Mit Wasser ablöschen – es soll eine zähe, dickflüssige Masse entstehen
-  Mit Salz würzen
-  Grammeln unterrühren
-  Masse im Gesamten in einer Pfanne mit Schmalz durchrösten

#### TIPP

---

Der burgenländische Sterz ist ein traditionelles, bäuerliches Gericht aus Großmutter's Zeiten. Es passt sowohl ein würziger Weißwein als auch ein leichter Rotwein aus Mörbisch dazu.

GUTES GELINGEN WÜNSCHT  
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM