

Polenta-Erdäpfelsterz mit Gruanln

Zutaten für 4 Personen

800 g Erdäpfel
ca. 800 ml Wasser
400 g Polenta (Maisgrieß)
180 g Schmalz
Salz

Zwei Hände voll Gruanln
Eine Hand voll Grammeln

Zubereitung

- Die Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser weich kochen.
- In der Zwischenzeit die Polenta lindern bis der Grieß eine schöne Farbe hat und gut riecht (lindern=Grieß ohne Fett erhitzen – dauert ca. 10 Minuten).
- Dann die heißen Erdäpfel mit dem heißen Kochwasser schöpferweise in den Grieß geben. Wichtig ist, dass alles sehr heiß ist und man nach jedem Schöpfer einmal die Masse durchrührt, denn sonst besteht die Gefahr, dass ein patziger Klumpen entsteht. Vorsicht: Es könnte sein, dass die Masse am Beginn sehr stark „blubbert“ und somit auch was auf die Seite spritzt!
- Zum Schluss die Erdäpfel stampfen.
- Das Schmalz erhitzen und vorsichtig über den Grießsterz gießen (wenn das Schmalz aufschäumt passt die Hitze). Einige Minuten ausdämpfen lassen.
- Die Gruanln mit kochendem Wasser übergießen.
- Die Grammeln ohne Fett in einer Pfanne erhitzen.
- Den Sterz mit den heißen Grammeln und den Gruanln auf einem Teller anrichten.