Rezept

Sterz mit na dickn Milli

Ein Rezept von Sterz mit na dickn Milli, am 27.04.2024

Zutaten

- **1 kg** mehligkochende Kartoffeln
- **150 g** Mehl
- **800 g** Dickmilch
- Salz
- **80 g** Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 20-25 Min. weich kochen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, schälen und auskühlen lassen. Die Kartoffeln mit den Fingern zerquetschen und gleichmäßig auf der Arbeitsfläche verteilen, Mehl darübersieben. Beides mit den Händen nach und nach zu groben Streuseln vermengen.

2. Backofen auf 180° (am besten Umluft, sonst 200° Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Butterschmalz in einer Bratreine schmelzen. Die Kartoffelstreusel darin verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, dann mit einem Pfannenwender wenden und in weiteren 15 Min. goldbraun und knusprig braten.

3. Die Bratreine aus dem Ofen nehmen und den Sterz am besten gleich darin auf den Tisch stellen. Mit der Dickmilch servieren. Anstelle der Dickmilch passt auch Sauerkraut zum Sterz. Für die süße Variante kann Apfelkompott dazu gereicht werden.