

Orig. Hohenwarther Sterz mit Stosuppe

für max. 4 Portionen

Kategorie: Suppe / Hauptspeise

Zutaten Original Hohenwarther Sterz

1,5 kg	Erdäpfel, eher festkochend
1 Stück	Zwiebel
etwas	Schmalz oder Pflanzenfett

Zutaten Stosuppe (Saure Milchsuppe)

0,50 l	Saure Milch
0,25 l	normale Milch
0,25 l	Wasser
	Salz
	Pfeffer
etwas	Kristallzucker
	Kümmelgewürz
etwas	Mehl
0,50 Becher	Sauerrahm



Zubereitung Original Hohenwarther Sterz

Die Erdäpfel mit der Schale weich kochen; nach dem Kochen sofort schälen und auskühlen lassen.

Die Zwiebel fein hacken und in ausreichend Fett in einer Pfanne anrösten.

Die gekochten, geschälten und mittlerweile ausgekühlten Erdäpfel werden mit einer Reibe (unbedingt mit großen Löchern) gerieben und gemeinsam mit den angerösteten Zwiebeln in der Pfanne gut angeröstet. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken und heiß servieren.

TIPP: Erst die braune Kruste (sogenannte "Rama") macht den Sterz zu einem Genuss!

Zubereitung Stosuppe (Milchsuppe)

Die Saure Milch, die normale Milch und etwas Wasser (am besten spült man die Packung der Sauren Milch mit etwas Wasser nach und nimmt dieses) werden in einem Topf erhitzt und zum Kochen gebracht.

Die Gewürze Salz, Pfeffer, etwas Zucker (Vorsicht nicht zu viel) und Kümmelgewürz können bereits beigefügt werden.

In der Zwischenzeit rührt man den Sauerrahm mit etwas Mehl ab, um anschließend die Milchsuppe eindicken zu können. Die Suppe soll nicht mehr kochen bzw. am besten einige Zeit von der Kochplatte genommen werden bevor das Sauerrahm-Mehl-Gemisch beigement wird, damit keine Klumpen entstehen. Danach nochmals aufkochen lassen.

Vorsicht: jetzt legt sich die Suppe gerne an!

Bei Bedarf nochmals mit Salz, Pfeffer, ev. Kristallzucker und Kümmel abschmecken und gemeinsam mit dem Sterz servieren.

TIPP: zum Sterz alleine passen auch gegrillte oder gekochte Käsekrainer, Bratwürstel, geröstete Blunzn oder einfach nur (Gurken)-Salat & ein Glas Hohenwarther Wein!

Original Hohenwarther Sterz heißt es deshalb, weil einerseits der Kosename der Hohenwarther "**Sterzpracker**" ist und die Erdäpfel unbedingt gerieben sein müssen und mit Zwiebeln angeröstet wird. **Guten Appetit!**