



Großmutter's Grießsterz

Zutaten

- 500 g Weizen-Vollgrieß
- 1/2 Liter Milch
- 5 Eier
- Salz
- 2 Esslöffel Butterschmalz

Variante:

- 5 gekochte Kartoffel
- Selchfleischwürfel

Eier trennen, Milch, Dotter und Salz gut versprudeln, mit dem Grieß vermischen und eine halbe Stunde stehen lassen. Es sollte eine dickflüssige Masse sein.

Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Grießmasse heben. In einer feuerfesten Auflaufform das Butterschmalz zerfließen lassen, die Grießmasse in die Form geben und im Rohr andünsten und bräunen lassen.

Möchte man den Sterz noch kräftiger, mischt man zur Grießmasse die zerdrückten Kartoffel und Selchfleischwürfel dazu. Mit Salat servieren.

