

Türkensterz

Nicht so beliebt wie der "Heidensterz", wurde auch dieses Rezept in den burgenländischen und steirischen Arme-Leute-Haushalten oft gekocht! Meistens mit Milch getrunken, auch in süßer Variante zubereitet!

Unser Rezept bedient sich der Zugabe von geröstetem Speck! Dazu würde ich eher einen guten Salatteller dazu empfehlen.

Zubereitung:

250 g Maisgrieß, 70 g fetten Bauchspeck, Salz, ca. 0,75 l Wasser

Wasser aufkochen, Maisgrieß einkochen und zugedeckt im Rohr ziehen lassen. Geschnittenen Bauchspeck in Pfanne anrösten bis er knusprig wird. Mit Siebschöpfer aus dem Fett heben. Den Sterz in dem verbliebenen Fett stürzen, gut verrühren und mit gerösteten Speck bestreut servieren.

