

Steirischer Sterz (Polenta)



Zutaten:

500 g grober Maisgries (Sterzmehl)
1 l Wasser
2 EL Schweineschmalz
Salz

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Salz und Schmalz dazugeben und das Sterzmehl einkochen. Die Konsistenz prüfen, diese sollte eher breiig, aber nicht zu flüssig sein, ev. Mit Wasser oder Sterzmehl korrigieren. Zugedeckt bei niedrigster Stufe ca. 45 min. ziehen lassen (dünsten), ev. Zwischenzeitig mit einer Gabel auflockern, damit sich keine feste Schicht bildet. Zum Servieren wird der Sterz mit einer Gabel aus dem Topf gekratzt. Die Kruste, die sich ev. Am Topfboden bildet, wird nicht gegessen.