

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 11. Mai 2019| Rezept von Peter Kotynkowiec



Dreierlei Sterz mit Kümmelbraten in Schwarzbiersauce, Saumaisen und Schilcherkraut

Das steirische Traditionsgericht schlechthin findet sich in diesem Rezept gleich in drei Varianten: der Sterz. Einmal aus Kartoffeln zubereitet, einmal mit Buchweizenmehl und eine dritte Rezeptur aus geröstetem Weizen- und Roggenmehl. Dazu gibt es einen österreichischen Klassiker: den Kümmelbraten. Dieser wird aus kräftig gewürztem Schweinebauch zubereitet. Und Saumaisen sind keine Vögel, sondern kleine Hackbraten, die von einem Schweinenetz zusammengehalten werden.

Zutaten für den Brennsterz:

200 g	Roggenmehl
200 g	Weizenmehl
300 ml	Wasser
250 g	Butterschmalz
	Salz

Zubereitung:

1. Die beiden Mehle mischen und einen halben Teelöffel Salz begeben. In einem heißen Topf ohne Fett oder Wasser anrösten, bis es beginnt, leicht nach Popcorn zu duften. Diesen Vorgang nennt man „linden“.
2. Mit kochendem, gesalzenem Wasser aufgießen und noch ein wenigiterrühren, bis sich Klumpen bilden, die sich unförmig voneinander lösen. Vom Feuer nehmen.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Masse ins heiße Butterschmalz geben, dabei möglichst schon zerbröckeln.
4. Vorsichtig und geduldig braten, dabei immer weiter zerbröckeln. So lange braten, bis sich leicht braune Krusten bilden.

Zutaten für den Heidensterz:

400 g	Buchweizenmehl
300 ml	Wasser
250 g	Butterschmalz
	Salz
	Brotgewürze (Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander)

Zubereitung:

1. Die Zubereitung entspricht dem Brennsterz (s.o.): Die beiden Mehle mischen und einen halben Teelöffel Salz begeben. In einem heißen Topf ohne Fett oder Wasser anrösten, bis es zu duften beginnt.
2. Mit kochendem, gesalzenem Wasser aufgießen und noch ein wenigiterrühren, bis sich Klumpen bilden, die sich unförmig voneinander lösen. Vom Feuer nehmen.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Masse ins heiße Butterschmalz geben, dabei möglichst schon zerbröckeln.
4. Vorsichtig und geduldig braten, dabei immer weiter zerbröckeln. So lange braten, bis sich leicht braune Krusten bilden.
5. Beim Fertigrösten mit den Brotgewürzen (Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander) würzen.

Zutaten für den Erdäpfelsterz:

300 g	Kartoffeln
100 g	Mehl
50 g	Schmalz
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Presse drücken. Die Masse salzen und pfeffern und das Mehl einarbeiten.
2. Schmalz in einer Pfanne stark erhitzen, darin die Masse rösten und zerbröseln, bis braune Krusten entstehen.



Zutaten für den Kummelbraten:

1 kg	Schweinsbauch im Ganzen, mit Schwarte
3	Knoblauchzehen
0,3 l	dunkles Bier
0,5 l	Rinderbrühe
2 EL	Kümmel
200 ml	Schlagsahne
	Salz

Zubereitung:

1. Die Schwarte des Schweinebauchs mit einem scharfen Messer gitterförmig einschneiden.
2. In einen Bräter legen, salzen, mit reichlich Kümmel und den gepressten Knoblauchzehen einreiben.
3. Bei 180 Grad circa zwei Stunden braten und immer wieder mit Bier und Rinderbrühe aufgießen.
4. Die letzten zehn Minuten mit Oberhitze grillen bis die Schwarte knusprig ist. Sie „kracht“ dabei: Die Schwarte entwickelt Blasen, die manchmal lautstark zerplatzen.
5. Den Bratensaft durch ein Sieb abgießen, mit dem Stabmixer fein pürieren, mit etwas Schlagsahne binden, falls nötig nachwürzen.

Zutaten für die Saumaisen:

800 g	gemischtes Hackfleisch
200 g	Schweineleber
100 g	Grammeln (ausgelassener, fetter Speck, sog. Grieben)
2-3	Schalotten
4	Knoblauchzehen
1	Schweinenetz (gewässert)
	Senf
	Salz, Pfeffer, Majoran
	Butterschmalz, zum Braten

Zubereitung:

1. Das Schweinenetz muss einige Stunden bzw. über Nacht gewässert werden.
2. Hackfleisch, fein geschnittene Leber und Grammeln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, gehackten Schalotten, gehackten Knoblauchzehen, Majoran und Senf würzen, dann gut durchkneten.
3. Aus dieser Masse pflaumengroße Kugeln formen. Schweinenetz grob in Quadrate schneiden und die Kugeln damit einwickeln.
4. Die eingewickelten „Laibchen“ in Butterschmalz langsam goldbraun braten, ggfs. nochmal bei milder Hitze im Backofen etwas nachgaren.

Zutaten für das Schilcherkraut:

½	Weißkohlkopf
2	Lauchzwiebeln
100 g	Butter
250 ml	Rinderbrühe
250 ml	Schilcherwein
2	Äpfel
100 g	rote Weintrauben
	Wacholder, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Zucker
	Kümmel ganz, Kümmel gemahlen
	Mehl

Zubereitung:

1. Strunk vom Krautkopf entfernen. Kraut in Streifen schneiden.
2. Die Lauchzwiebel in Ringe schneiden und in der Butter leicht anrösten.
3. Kraut dazugeben, anschwitzen und mit dem Rinderfond aufgießen, ziehen lassen, salzen.
4. Äpfel in grobe Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen und zum Kraut dazugeben. Weintrauben halbieren und ebenfalls begeben.
5. Mit Lorbeerblättern, Kümmel, Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
6. Mit dem Schilcherwein aufgießen und mindestens 45 Minuten köcheln lassen.
7. Das geschmorte Kraut mit etwas Mehl binden.

Bonusrezept: Spagatkrapfen

Zutaten:

250 g	Mehl
30 g	Puderzucker
125 g	Butter (weich)
1	Ei
1	Zitrone
3 EL	Weißwein
1 TL	Zimt
	Salz
0,5 l	Schlagsahne

Zubereitung:

1. Zunächst alle Zutaten für den Teig verkneten. Dieser wird relativ fest, ähnlich einem Mübeteig. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens vier Stunden kühl stellen.
2. Nach der Kühlzeit den Teig ungefähr 3 Millimeter dick ausrollen. In ungefähr 8x5 Zentimeter große Rechtecke schneiden. Die Teigteile wiederum kühl stellen.
3. Zum Frittieren das Butterschmalz auf ungefähr 170-180°C erhitzen. Die Teigrechtecke einzeln auf eine spezielle Spagatkrapfenzange klemmen. Jeden Krapfen ungefähr drei bis fünf Minuten frittieren.
4. Die Spagatkrapfen direkt nach dem Frittieren in einer Mischung aus Puderzucker und Zimt wenden.
5. Traditionell werden die Spagatkrapfen (nach dem Abkühlen) mit Schlagsahne und Preiselbeermarmelade gefüllt.