

AUFGETISCHT - Das wilde Waldviertel

Sterz-Tascherln mit Erdäpfelpüree für 4 Personen

Rezept von Renate Stadlhofer,
Wirtshaus Hirsch:
Zwettler Straße 28, 3920 Groß Gerungs

Nudelteig

Je 125 g Weizengrieß und griffiges Weizenmehl,
2 Eier,
4 EL Olivenöl;
Sterz (Blutwurstbrät ohne Blut: gekochter Schweinskopf, Stelze, Schermrippe vom Rind),
1 Ei

Erdäpfelpüree

500 g mehliges Erdäpfel,
1/4 l Milch,
100 g Butter,
geriebene Muskatnuss;
Schweinsjus

Aus allen Nudelteigzutaten einen Teig herstellen, mindestens zwei Stunden rasten lassen. Sterz in kleinere Stücke schneiden und in einem Topf oder einer Pfanne warm machen (nicht heiß, sonst halten die Tascherln nicht). Den Nudelteig dünn ausrollen - wenn eine Nudelmaschine vorhanden ist, damit bis zur Stufe 6 oder 7 ausrollen. Runde Formen ausstechen oder Quadrate schneiden. 1 Kaffeelöffel Sterz in die Mitte setzen, mit verquirltem Ei den Rand bestreichen und zusammenkleben.

In kochendes, gesalzenes Wasser legen und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Kurz in eine Pfanne mit zerlassener Butter geben und danach anrichten.

Für das Erdäpfelpüree die Erdäpfel schälen, mit kaltem Wasser und Salz auf den Herd stellen und weich kochen. Danach zerstampfen oder pressen. Milch, Butter, Salz und geriebene Muskatnuss erwärmen und über die Erdäpfel gießen. Mit dem Schneebesen verrühren und abschmecken.

Für den Schweinsjus z. B. vom Schweinsbraten oder aus Schweins-Parüren (Haut, Knochen etc.) und Wurzelwerk einen Saft machen.

Zuerst das Erdäpfelpüree anrichten, darauf Tascherln legen, Schweinsjus darübergießen, einen kräftigen Käse (Parmesan oder österreichischen Asmonte oder einen pfeffrigen Hartkäse) darüberreiben, fertig!