# Heiden Sterz

Ein original Rezept aus der Steiermark ist Heiden Sterz. Schmeckt super als Beilage, aber auch alleine mit Salat einfach ein Hit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1.5 l | Wasser |
| 300 g | Heidenmehl |
| 0.5 TL | Salz |
| 150 g | Speck |

## Zubereitung

1. Für den Heiden Sterz einen großen Topf mit Salzwasser auf großer Hitze zum Kochen bringen. Das Mehl einfach hineinschütten. Wichtig auf gar keinen Fall umrühren. Der Knödel bildet sich von alleine. Die Hitze ein wenig herunterschalten und den Knödel gute 10 – 12 Minuten ziehen lassen.

2. Mit einem Kochlöffelstiel ein Loch in die Mitte bohren und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Dann abseihen und mit einer Gabel fein zerkrümeln.

3. In einer beschichteten Pfanne Speck auslassen, dabei kein weiteres Öl zugeben. Zum Servieren den ausgelassenen Speck über die Krümel geben und heiß servieren.

## Tipp

Wird der Heiden Sterz alleine gereicht, schmeckt ein leckerer Blattsalat der Saison dazu. Wem das zu trocken ist, einfach ein wenig zerlassene Butter drüber geben.