



# Had'nsterz

Rezept für 4 Personen

GLUTENFREI, GESUND, REGIONAL

## Zutaten

- 500 g Had'nmehl
- 1 TL Salz
- $\frac{3}{4}$  Liter heißes Wasser
- 6 EL Grammelfett

## Zubereitung

Had'nmehl salzen und solange linden, bis kein Dampf mehr aufsteigt. Das kochend heiße Wasser unter ständigen Rühren langsam beimengen. Anschließend die dadurch entstandenen Klumpen mit einer Fleischgabel zerkleinern. Zuletzt das Grammelfett untermengen, den Had'nsterz anrichten und mit Grammerl garnieren.

**Tipp:** Der Had'nsterz wird mit Kaffee, Milch oder Sauermilch verzehrt. Für die vegetarische Variante das Grammelfett weglassen.