

# HÄUSLBAUER MESSE GRAZ

22.-25. Jänner 2026 | 10.00-18.00 Uhr

## Steirische Schwammerlsuppe mit Heidensterz

**300g Steinpilze**

**1 Zwiebel**

**1 Knoblauchzehe,**

**30g Sauerrohr Rahmbutter von der Sennerei Leitner aus dem Naturpark Almenland**

**30g Weizenmehl von der Poschmühle**

**Evt. Schlagobers**

**Muskatnuss**

**Salz aus dem Salzkammergut, Pfeffer**

**Petersilie**

**2 Stk gewürfelte Kartoffel**

Die Schwammerl putzen, dafür am besten die Steinpilze trocken mit einer kleinen Bürste oder mit dem Messer von der Erde befreien. Schwammerl in Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Mehl stauben, bei niedriger Hitze braun rösten und mit etwas Wasser aufgießen und glattrühren.

Die Suppe erhitzen und mit der Einbrenn versprudeln. Die Schwammerl hineingeben und die Suppe leicht köcheln lassen, bis die Pilze gar sind. Wer möchte, fügt noch etwas Schlagobers hinzu. Wenn die Pilze gar sind, werden die Kartoffelwürfel hinzugegeben bis sie weichgekocht sind.

Vor dem Anrichten die Schwammerlsuppe mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schwammerlsuppe mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.

In Kooperation:

GENUSS  
AB HOF



VERBAND DER KÖCHE  
ÖSTERREICHS

Steiermark



## Steirischer Heidensterz

**500g Buchweizenmehl(Heidenmehl) vom Imhof/Sulmtal,  
Fuchs/Vulkanland oder Kolb/Joglland**

**1,5l Wasser**

**1 El Salz aus dem Salzkammergut**

**100g Grammelschmalz vom Kainacher aus dem Sulmtal  
(Alternativ Schmalz, Butter oder Butterschmalz)**

Das Wasser mit dem Salz in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Das Buchweizenmehl auf einmal in einem Klumpen ins Wasser geben. Nicht umrühren. Zugedeckt für etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Hilfe des Topfdeckels das überschüssige Wasser in einen anderen Topf abschütten. Etwa 2 Zentimeter Wasser sollen übrigbleiben.

Mit einer Sterzgabel/Fleischgabel wird die Mehlkugel nun zerpfückt. Der Heidensterz soll bröckelig/bröselig werden. Ist der Sterz zu rocken, kann noch etwas vom bei Seite gestelltem Kochwasser hinzugefügt werden.

Das Fett wird in einem separaten Topf erhitzt. Klassisch nimmt man Grammelschmalz. Es kann aber auch Schweineschmal, Butter oder Butterschmalz verwendet werden. Für eine vegane Speise kann auch Pflanzenfett verwendet werden.

Das heiße Fett wird nun über den zerpfückten Sterz gegossen. Mit der Fleischgabel wird der Heidensterz nun bröselig zerpfückt. Der Sterz soll nun bei ausgeschalteter Herdplatte für mindestens 15 Minuten ausdampfen. Den Sterz nochmals erhitzen und heiß zu einer Beilage seiner Wahl servieren.

In Kooperation:





## Brennstertz mit Röster

**200g Roggenmehl von der Poschmühle/Hartberg**  
**200g Weizenmehl von der Poschmühle/Hartberg**  
**½ l Läuterzucker**  
**50g Schmalz vom Woazschwein von Kainacher aus dem Sulmtal**  
**250g Röster: Maurers Zwetschkenröster aus der Südsteiermark, Günters Hollerkoch aus dem Vulkanland.**

Für dieses Sterzrezept die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben, salzen und gut verrühren. Mit kochendem Läuterzucker nach und nach übergießen – das Mehl „abbrennen“ – daher kommt wahrscheinlich auch der Name und gut durchrühren. Nun Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen und den Teig hineingeben. Den Sterz gut durchrösten und dabei mit 2 Gabeln immer wieder zerteilen, dass kleine „Bröckerl“ daraus werden.

In Kooperation:







## Brennstertz mit Röster

**200g Roggenmehl von der Poschmühle/Hartberg**  
**200g Weizenmehl von der Poschmühle/Hartberg**  
**½ l Läuterzucker**  
**50g Schmalz vom Woazschwein von Kainacher aus dem Sulmtal**  
**250g Röster: Maurers Zwetschkenröster aus der Südsteiermark, Günters Hollerkoch aus dem Vulkanland.**

Für dieses Sterzrezept die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben, salzen und gut verrühren. Mit kochendem Läuterzucker nach und nach übergießen – das Mehl „abbrennen“ – daher kommt wahrscheinlich auch der Name und gut durchrühren. Nun Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen und den Teig hineingeben. Den Sterz gut durchrösten und dabei mit 2 Gabeln immer wieder zerteilen, dass kleine „Bröckerl“ daraus werden.

In Kooperation:





# HÄUSLBAUER MESSE GRAZ

22.-25. Jänner 2026 | 10.00-18.00 Uhr

## Trüffel-Polenta mit Xeis Hirschrohschinken aus dem Nationalpark Gesäuse

**100g Polenta vom Imhof aus dem Sulmtal oder Fuchs aus dem Vulkanland**

**300 ml Wasser**

**200 ml Obers (15% Fett)**

**50 g Montenaro aus dem Arzbergstollen**

**20 g Bauernbutter von der Sennerei Leitner aus dem Almenland oder Froihof aus Fischbach**

**Salz aus dem Salzkammergut**

**Schwarzer Pfeffer**

**Trüffelöl**

**100g Hirschrohschinken aus dem Nationalpark Gesäuse, Fleischerei Pfeiler**

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen

Die Polenta 1 Minute lang unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel anbraten.

Wasser und flüssiges Obers unter ständigem Rühren zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze 10-15

Minuteniterrühren, bis sich die Polenta vom Rand löst und dickflüssig der Bewegung des Löffels folgt.

Geriebenen Montenaro einrühren, bis die Masse cremig und glastt ist. Vom Herd nehmen und sofort servieren.

Mit einem Blatt Hirschrohschinken garnieren.

In Kooperation:

GENUSS  
AB HOF



VERBAND DER KÖCHE  
ÖSTERREICHS

Steiermark