

Westfälische Stippgrütze

Eine spezielle Art Grützwurst (Wurstebrei) aus in Fleischbrühe gekochter Gerstengrütze und mit viel Schweinefleisch und Schweinekopffleisch (Schweinebäckchen) verfeinert. Nur mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Diese Stippgrütze ist im Gegensatz zu vielen anderen Varianten nicht mit Innereien und Fleischresten hergestellt. Durch die Verarbeitung der gepökelten Schweinebäckchen bleibt diese Stippgrütze leicht rötlich und ist nicht so grau wie die Varianten mit Innereien.

Üblicherweise wird Stippgrütze in einer Kunststoffhülle als Kühlartikel frisch verkauft. Jetzt ist diese köstliche Spezialität auch als Vollkonserve in der Dose erhältlich. Durch das Erhitzen in einem Autoklaven können wir durch dieses spezielle Herstellungsverfahren die Stippgrütze auch ohne Kühlung versenden.

Traditionell wird die Stippgrütze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett angebraten (wenn man eine etwas weichere Konsistenz wünscht, einfach ein Stück Butter hinzufügen), solange bis sie eine weiche Konsistenz hat. Wie in Westfalen lassen die Stippgrütze auch ein bisschen in der Pfanne ansetzen bis sich eine hellbraue Kruste bildet (westfälisch „Placken“).

Serviert auf frischem Graubrot oder zu Bratkartoffeln mit Gewürzgurken ein zünftiges, rustikales Gericht (nicht nur in der kalten Jahreszeit).