



Stielmuseintopf

Für 4 Personen

750 g Stielmus
650 g geschälte
Kartoffeln
100 g Sahne
1 Stich Butter
Salz, Pfeffer
(Muskat)
1 - 2 EL frische
Kräuter wie
Schnittlauch oder
Petersilie

Vom frischen Stielmus die Wurzeln abschneiden, evtl. welke Blätter entfernen. Das Stielmus zuerst gründlich in stehendem Wasser waschen. Anschließend gründlich unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Die Blätter von den Stängeln abstreifen. Stängel in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden und Blätter feinschneiden. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser ankochen. Das kleingeschnittene Stielmus zugeben und alles zusammen in ca. 20 Min. garkochen. Sahne, Butter und die frischen gehackten Kräuter zugeben und abschmecken.

Zu diesem Eintopf passen gut Wiener Würstchen oder gebratene Frikadellen.

Tipp: Wer mag, kann mit Muskat abschmecken.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

