

Stielmus / Rübstiel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Bund Stielmus (auch Rübstiel genannt), 1 kg weichkochende Kartoffeln, 6 Mettwürstchen geräuchert, Pfeffer, gekörnte Brühe.

Die Vorbereitungen:

Weichkochende Kartoffeln schälen. Stielmus unter klarem Wasser abspülen (Sand) und vom Strunk 5cm abschneiden, in ca 2cm lange Stücke schneiden. Mettwürstchen in Scheiben (1cm) schneiden.

Die Zubereitung:

In einem grossen Topf zuerst die Mettwürstchen mit 2 Tassen Wasser 20 min ziehen lassen, das Stielmus zugeben (nicht umrühren) und bei mittlerer Hitze 30min zusammenfallen lassen. Die gestampften Kartoffeln hinzugeben und jetzt zum ersten Mal umrühren. Wenn die Konsistenz zu fest sein sollte, Wasser (oder Gemüsefond) hinzugeben. Mit viel Pfeffer und etwas gekörnter Brühe abschmecken. Noch 20 Minuten bei leichter Hitze ziehen lassen (Anbrenngefahr!).