

Rübstiel mit Kartoffelstampf und knusprigen Zwiebeln

Zutaten für 4 Portionen:

1,5kg Kartoffeln (mehlig oder vorwiegend festkochend) – 2 EL Butter – 1 Tasse Kartoffelwasser – 1 Tasse Milch – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – 2 Bund Rübstiel – 2 EL Bratöl – 300g Zwiebeln – 1 Bund frischer Knoblauch mit Grün – evtl. 100g geräucherter Speck

Zubereitung:

- Rübstiel waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in ein Sieb legen
- Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und grob würfeln, den Bundknoblauch putzen, waschen und samt Laub in Scheiben schneiden
- Speck fein würfeln
- In einer Pfanne das Öl erhitzen und – wenn gewünscht – erst den Speck darin anbraten, nach einigen Minuten Zwiebeln und Bundknoblauch zufügen und unter Rühren anbraten bis sie schön knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
- Wenn die Kartoffeln gar sind, das Kartoffelwasser über den Rübstiel gießen, so dass er zusammenfällt
- Etwa 1 Tasse Kartoffelwasser im Topf lassen, Milch und Butter zufügen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken (bei Bedarf noch etwas Milch oder Sahne zugeben), mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Zum Schluss den zusammengefallenen Rübstiel unter den Kartoffelstampf heben und mit den Zwiebeln bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

