



Rübstiel

Zutaten (4 Personen):

- 1,5 kg Rübstiel (auch Stielgemüse genannt)
- 500 g geräuchertes Bauchfleisch oder gutes Suppenfleisch
- 500 g Kartoffeln
- etwas Milch
- einen Stich Butter
- Salz, Pfeffer und Muskat



Zubereitung:

Zunächst streift man die Blätter des Rübstiels ab, wäscht die Stängel und schneidet sie in kleine Stücke. In kochendem Wasser wird das Gemüse abgekocht und in ein Sieb geschüttet.

Derweil wird das Fleisch gewürfelt und 20 Minuten vorgekocht.

Die Kartoffeln werden gewürfelt. Danach gibt man das Gemüse und die Kartoffeln zum Fleisch und lässt das Ganze eine Stunde garen.

Das Ganze wird mit dem Äpelsdämmer (Kartoffelstampfer) klein gestampft, mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und mit etwas Milch und einem Stich Butter verfeinert. Rübstiel darf nicht dünnflüssig gekocht werden.

Guten Appetit!