Oma - Paula`s Original Stielmus- Rezept

Dieses Stielmus - Rezept ist ein uraltes Rezept, das keine genauen, sondern nur in etwa die Mengenangaben, jedoch die korrekte Zubereitung, angibt.

Rezept für ca. 4 Personen:

In einem Kochtopf wird das

Ca. 500 g Bauchfleisch (mit Schwarte) mit Wasser auf den Herd gesetzt und mit

etwas Salz zum Kochen gebracht. Nun gibt man die geschälten und in Würfel geschnittenen

ca. 8 mittelgroßen Kartoffeln dazu. Kochzeit ca. 30 Minuten. In der Zwischenzeit wird das kleingeschnittenen

Stielmus (ca. 1-1,5 kg) gewaschen. (Größere feste Blätter und die Wurzel nimmt man hierfür nicht.) Nach der Garprobe des Bauchfleisches nimmt man dieses heraus und gibt das Stielmus mit

2 kleingewürfelten Zwiebeln zu dem Eintopf hinzu.

Evtl. etwas Salz und Gemüsebrühe

und gemahlener weißer Pfeffer ebenfalls dazugeben u. ca. 30-40 Minuten weiterkochen. Trotz geschlossenen Topfes darauf achten, ob noch genügend Wasser vorhanden ist.

Für den herausgenommenen Bauchfleisch können frische Zwiebelringe (etwas breitere Scheiben die auseinandergemacht werden) um das noch heiße Fleisch zum Auskühlen gelegt werden. Dieses isst mancher lieber am nächsten Tag ohne Schwarte und in feine Streifen geschnitten als leckeren Brotbelag. Andere essen jedoch das warme Bauchfleisch zum Eintopf dazu.

Geräucherter, feingewürfelter Speck wird in der Pfanne ausgelassen. Der Eintopf wird nun abgeschmeckt, die Kochplatte abgestellt, das Gemüse evtl. noch zusätzlich gestampft und anschließend mit den Grieben aus der Pfanne übergossen und untergerührt. Hierbei verschwindet das Gemüsewasser durch das Fett. Das Gericht kann nun serviert werden. Wer es möchte, kann auch mit geriebenen Muskat noch würzen. Spiegeleier oder gekochte Mettwurst passen hervorragend zu diesem Gericht. **Guten Appetit.**