

Vegetarischer Stielmus-Eintopf von Maria

Zutaten für ca. 3 -4 Portionen



Je nach Größe ca. 8-10 Kartoffeln

etwas Walnuss-Öl angebraten,

ca. 6 Zwiebeln

Stielmus ein ganzer Strunk ca. 1 kg



2 Knoblauchzehen

Salz, weißer Pfeffer, gekörnte Brühe

schälen und würfeln. Diese werden in einem Topf oder tieferen Pfanne in

Wenn diese Bratkartoffeln leicht gebräunt sind, werden die geschälten u. gewürfelten

dazu gegeben und mit angebraten. In der Zwischenzeit wird das

ohne Wurzel waschen und kleinschneiden.

Hierbei die Stiele in einem Durchschlag geben und das zartere Blattgrün in ein anderes Küchensieb.

abpellen und in ganz feine Würfel schneiden.

evtl etwas Muskatnuss

zum Würzen. Nun werden auch die kleingeschnittenen Stiele dazugegeben und alles miteinander umgerührt. Ca. ein halbes Glas Wasser hinzugeben und etwa 5 bis 10 Minuten im geschlossenen Topf kochen lassen. Danach die zweite Menge des grüneren geschnittenen Stielmuses dazugeben, evtl. noch etwas Wasser auffüllen und wiederum umrühren. Weitere ca. 10 Minuten weitergaren.

Mit Trüffelbutter (einen guten Stich)

das Gericht zu guter Letzt abrunden und abschmecken. Sollte diese Butter jedoch nicht vorhanden sein, ist auch

Kräuterbutter oder Knoblauchbutter

mit etwas Curry-Gewürz dazu ist dies eine gute Alternative.

Guten Appetit

