



Stamppot

MIT EINTOPF MIT GRÜNKOHL

EVELINE JANSEN UND VITO LOZITIELLO
Primitivo, Düsseldorf
Wurzeln in den Niederlanden und Italien

ZUTATEN für 4 Personen

1/2 kg Kartoffeln
1/2 kg Grünkohl
Milch
4 EL Butter oder Margarine
Pfeffer, Salz

Wurst (Räucherwurst, Rookworst oder auch Bockwürste)

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Den Grünkohl waschen, sehr fein schneiden, die harten Teile entfernen. Den Kohl in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und etwa 15-20 Minuten garkochen. Die Kartoffeln getrennt davon ebenfalls in Salzwasser garkochen.

Die Wurst in einem Topf mit heißem Wasser erwärmen, aber bloß nicht kochen.

Das Wasser von Kohl und Kartoffeln abgießen, die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen. Dann fein stampfen und mit Butter oder Margarine, Salz, Pfeffer und Milch ein richtig schönes Püree machen. Der Kohl kommt dazu, das Ganze gut mischen.

Eet smakelijk!

Noch leckerer ist es, wenn man den Boerenkool über Nacht kaltstellt.

Wenn man Stamppot mit Endivien zubereiten möchte, wäscht man diese und schneidet sie in feine Streifen.

Weitere Zutaten:

250g gewürfelter Schinken
1 große Zwiebel
250g Buttermilch

Dann kocht man zuerst die Kartoffeln wie gehabt und verarbeitet sie dann zu Kartoffelpüree weiter, und zwar mit der Buttermilch. Man schält eine Zwiebel, hackt sie fein und brät sie mit den Schinkenwürfeln in Butter gut an.

Das mischt man unter das Kartoffelpüree. Mit Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren hebt man die Endivienstreifen unter.