

# **Stielmus-Kartoffelstampf (nach Patrick Jabs)**

Gekocht am 15. März 2012, 18.50 - 19.30 Uhr „Kochalarm“ in der **Aktuellen Stunde**(WDR-Fernsehen)

## Zutaten:

- 600 g Kartoffeln
- 1 Bund Stielmus ca.500 g
- 250 g Butter
- 250 g Milch oder Sahne
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und gar kochen.
- Stielmus waschen und in feine Streifen schneiden.
- Die Kartoffeln nach dem Garen abschütten, mit gut 200 g der Butter zum Püree stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Stielmus separat in der Pfanne mit dem Rest der Butter kurz anbraten (zuerst die Stiele, dann die Blätter zugeben) und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Anschließend zu dem Kartoffelpüree geben und unterrühren



Fotos: © Jürgen Brinkmann, Mülheim