



Stamppot

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
1 bis 2 Zwiebeln
2 bis 3 EL Butter
700 bis 800 g Rosenkohl
1 bis 2 EL Kreuzkümmel (oder Currypulver)
Muskat (nach Belieben)
Chilipulver (nach Bedarf)
100 ml Sahne (oder Schmand/Crème Fraîche)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in rosenkohlgroße Würfel schneiden. Zwiebeln hacken und in einem ausreichend großen Topf in der Butter andünsten. Kartoffeln zufügen, salzen, einen halben Liter Wasser angießen und zugedeckt 15 Minuten kochen, bis die Kartoffeln fast gar sind. Inzwischen den Rosenkohl putzen, welke, gelbe oder beschädigte Außenblätter entfernen. Große Röschen halbieren. Unter die Kartoffeln mischen und zugedeckt Alles für weitere 15 Minuten köcheln. Jetzt würzen: Pfeffer, Muskat, ruhig auch mit etwas exotischem Kreuzkümmel und/oder Chili. Nun die Sahne einrühren. Jetzt ohne Deckel Alles noch ein paar Minuten simmern lassen, dabei kräftig rühren und das Gemüse leicht zerstampfen.

Portionen: 4

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten