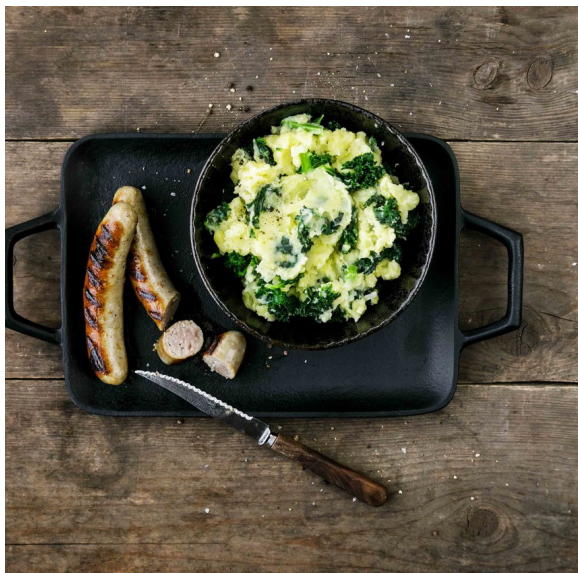




HAUPTGANG

STAMPPOT BOERENKOOL MIT GRILLWURST



★★★★★ (109)

CA. 30 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Küchenutensilien/Geräten: Grill oder Pfanne

- 800 g** mehligkochende Kartoffeln
- 300 g** Federkohl
- 2** Zwiebeln, gehackt
- 4** Grillwürste
- 80 ml** Milch
- 60 ml** Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln schälen und in 1 bis 2 cm grosse Würfel schneiden. Den Federkohl in kleine Stücke schneiden.
- 2 Die Kartoffelwürfel mit den Zwiebeln in einen Topf mit kochendem Wasser geben und weichgaren.
- 3 In der Zwischenzeit den Grill erhitzen. Die Grillwürste beidseitig grillieren oder in der Pfanne braten.
- 4 Sobald die Kartoffeln weich sind, den Federkohl begeben und 5 bis 10 Minuten mitkochen. Das Kochwasser abgiessen. Kartoffeln und Federkohl zurück in den Topf geben.
- 5 Die Milch mit der Butter erhitzen und zu der Kartoffel-Federkohl-Mischung geben. Alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Zum Servieren den Stampot auf die Teller verteilen. Die Grillwurst darauf anrichten.