

Typisch Hagen - Rezepte

Stielmaus

Zutaten:

1.5 kg Stielmus
1 kg gekochte Kartoffeln
2 Zwiebeln
100 g geräucherter Speck
1 Essl. Butter
2 El. Öl
2 Mettwürstchen
etwas Mehl
1 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
1/4 l Sahne

Zubereitung:

Stielmus gründlich waschen, Blätter entfernen und anschließend in kleine Stücke schneiden und für 3 bis 4 Minuten in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Das Wasser abgießen, Stielmus mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In einem Topf Öl und die Butter erhitzen, in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln und den ebenfalls gewürfelten Speck anbräunen und alles mit Mehl bestäuben. Mit Fleischbrühe auffüllen, aufkochen lassen. Das Stielmus und die in Streifen geschnittenen Mettwürste hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und etwa 10 Minuten lang auf kleiner Flamme kochen lassen. Dann die gewürfelten und gekochten Kartoffeln hinzufügen. Mit der Sahne verfeinern.