



Schmorkraut mit Stopfer

Zutaten:

500g Kartoffeln
200ml Milch
200 Butter
150ml Sahne
150ml Wasser
Spitzkohl
Suppengrün
Zwiebel
Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und zweimal halbieren. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser für etwa 20 Minuten kochen. Die Kochplatte ausschalten, sobald die Kartoffeln weich sind.

Währenddessen vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Anschließend in Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Spitzkohlwürfel in die Pfanne geben und anbraten. Im Anschluss Zwiebeln, Knoblauch, Suppengrün (Sellerie, Karotte und Lauch) schälen und klein schneiden. Das Gemüse zum Kohl in die Pfanne geben und einige Minuten anbraten lassen, bis es goldbraun gefärbt ist. Alles nach Belieben salzen.

Den Gemüse-Mix mit ca. 150ml Wasser und 150ml Sahne (Verhältnis 1:1) ablöschen und einkochen lassen.

Die weichgekochten Kartoffeln abgießen. Die Milch, Butter und etwas Salz zu den heißen Kartoffeln hinzufügen und alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. (Tipp: Spätestens jetzt ist eine Kochschürze sinnvoll. Achtung: Vorsichtig beginnen, damit nichts spritzt.)

Das fertig zubereitete Gericht mit Petersilie, Thymian oder Rosmarin garnieren.

Fertig! Ein wunderbares Gericht. Anrichten! Genießen! Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**