

# Stielmus-Kartoffel-Stampf

## Für 4 Personen:

1 Bund Stielmus	250 g Kartoffeln	200 ml Sahne
1 Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	Essig

Kartoffeln schälen und weich kochen. Mit der Sahne und Crème fraîche stampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Stielmus grob schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abtropfen lassen und einen Schuss Essig dazu geben. Den Stielmus dann unter den Kartoffelstampf heben.

Frank Buchholz am 01. November 2021