

Stielmus-Eintopf mit Kartoffel-Sticks

400 g Stielmus	1 Bund Suppengemüse	4-6 rote Kartoffeln, festk.
1 große Kartoffel, mehligk.	500 ml Gemüsefond	weißer Balsamico
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	2 Wacholderbeeren
Salz, weißer Pfeffer	2 Zweige Blattpetersilie	1-2 EL Olivenöl

Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen Suppengemüse in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Lorbeer, Nelke und Wacholder dazugeben, mehligke Kartoffel schälen und reiben, ebenfalls dazugeben, mit Gemüsefond ablöschen und ca. 15 Minuten kochen lassen.

Stielmus putzen, nur die weißen Stiele herunterschneiden, gegebenenfalls noch einmal waschen, in den Eintopf geben und für wenige Minuten köcheln lassen.

Rote Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden, salzen und auf einem Blech mit eingöltem Backpapier im Ofen für ca. 20 Minuten backen.

Eintopf mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Balsamico abschmecken, dann in tiefen Tellern anrichten, die Kartoffelsticks darauf geben und mit gehackter Petersilie garnieren.

Björn Freitag am 22. Juni 2024