

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Stielmus – Eintopf: (4 Pers.)

1000g Stielmus putzen, waschen, Stiele in 2cm lange Stücke schneiden

700g Kartoffeln waschen, schälen, fein würfeln.

2 Mettwürste in Scheiben schneiden.

125g durchwachsener Speck würfeln und auslassen.

300g Zwiebeln pellen, würfeln, hinzugeben, leicht bräunen.

Kartoffeln, Stielmus und Mettwürste zu den Zwiebeln geben.

1/4l heißes Wasser angießen, mit

1 TL Thymian

Salz und Pfeffer würzen, ca. 25-30min garen.

In eine Schüssel füllen.

1 Bund glatte Petersilie waschen, hacken, darüber streuen.