

Samstagsrezept von Jörg Weyergraf
29. März 2008

Stielmusgemüse bürgerlich mit geräucherter Mettwurst

Zutaten (für 4 Personen)

4	geräucherte Mettwürste (à 130 g)
2 kg	Stielmus (auch Rübstiel oder Mairübe genannt)
500 g	gewürfelte Kartoffeln (5 mal 5 mm)
20 g	Schweineschmalz
100 g	gewürfelter Speck
100 g	Zwiebelwürfel
100 ml	Gemüse- oder Rindfleischbrühe
Prise	Salz
Prise	Pfeffer
Prise	Muskatnuss
	Senf

Zubereitung (Stielmus)

Das Stielmus waschen, die grünen Blätter entfernen und die Stiele in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Das Schweineschmalz in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebeln anschwitzen, die Kartoffelwürfel hinzugeben und mit Brühe ablöschen. Aufkochen lassen und das Stielmus hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind (etwa 10 Minuten). Dabei entsteht die Bindung durch die Stärke in den Kartoffeln.

Zubereitung (Mettwurst)

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Die Mettwürste in das kochende Wasser geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Anrichten

Stielmus auf der Mitte des Tellers anrichten. Die Wurst quer darüber legen. Mit Senf genießen. Richtig gut schmeckt es mit einem echten Altbier.