

# Stielmuseintopf



## Zubereitung:

Das äußere, untere Ende vom Stielmus abschneiden und die Stiele mit Blättern klein schneiden, gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen, würfeln und im Rapsöl glasig dünsten.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Dabei immer wieder umrühren. Sollte der Eintopf zu suppig sein, kann man die letzten 10 Minuten den Deckel ablassen, damit die Flüssigkeit etwas verkocht.

Nach Belieben Würstchen, Kasseler o.a. mitkochen.

für 4 Personen

800 g Stielmus

800 g Kartoffeln

3 Zwiebeln (140 g)

2 EL Rapsöl mit Buttergeschmack

200 ml Gemüsebrühe

2 TL Senf

1 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

½ - 1 TL Pfeffer

½ TL Muskat

evtl. Salz

Würstchen o.a. nach Belieben