

Boerenkool Stampopot

(aus den Niederlanden)

1,5Kg Kartoffeln
600g Grünkohl
Salz o. Brühe

schälen, waschen, in Stücke schneiden und mit in einen großen Kochtopf geben. dazugeben und den Topf mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Ca. 20 Minuten kochen lassen. Anschließend das Wasser abgießen, aber aufbewahren. Mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln und den Grünkohl zerstampfen. und nach Bedarf einen Schuss der abgegossenen Brühe hinzufügen und alles glatt rühren. Den Stampopot noch ein paar Minuten erhitzen. Mit abschmecken.

25g Margarine

Salz & Pfeffer

„Räucherwurst“

in Scheiben schneiden oder im Ganzen auf den Stampopot legen und heiß servieren.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Kochzeit: ca. 20 Minuten