

Stielmus-Eintopf

(für 4 Personen)

- 1 Bund Stielmus
- 350g Kartoffeln
- 3-4 Möhren
- 1 Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 750ml Gemüsebrühe
- 4 Mettendchen
- etwas Butter (oder anderes Bratfett)
- Salz, Pfeffer

Zwiebel schälen und fein hacken. Das Stielmus grob hacken, Kartoffeln schälen und zusammen mit den Möhren in ca. 2cm große Würfel schneiden. Kohlrabi ebenfalls schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Mettendchen in Scheiben schneiden.

Zwiebel, in einem großen Topf in der Butter anbraten und glasig schwitzen. Möhren, Kohlrabi und Kartoffeln dazu geben und kurz mitbraten. Die Brühe angießen. Alles zugedeckt so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Möhren gar sind. Mettendchen und Stielmus dazu geben und kurz mitkochen.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig!

Guten Appetit!