

Stielmuseintopf

Für vier Personen:

400 g Stielmus
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 EL Sojasauce
750 ml Gemüsebrühe
Ca. 1 TL Branntweinessig oder Balsamico Bianco
Salz
Pfeffer
Muskat
optional 1 Bund Koriander

Zubereitung:

1. Stielmus waschen, Wurzel und grobe Blätter entfernen. Dann klein schneiden. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke würfeln.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel zugeben und glasig braten. Sojasauce zugeben und kurz einkochen lassen.
3. Brühe zugeben, Kartoffeln zugeben. Kartoffeln fast gar kochen, dann Stielmus zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
4. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.