Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Musmehl-Kartoffelstampf mit Speckzwiebeln und Fasskraut

Zutaten:

- **für 6-8 Personen**
- 100 g Musmehl
- 100 g Kartoffeln, mehlig kochend
- Ca. 0,7 bis 1 Liter Milch
- 1/2 Liter Wasser
- 150 g Zwiebelwürfel
- 150 g Speckwürfel
- 1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
- 40 g Griebenschmalz oder Butter
- Etwas Salz und Pfeffer
- **Extra:** Sauerkraut aus dem Fass, fertig gekocht

Zubereitung

Den Speck und die Zwiebelwürfel in einem Topf in 25 g Griebenschmalz goldbraun braten. Frühlingszwiebelringe zugeben und 1 Minute mit braten. Salzen und pfeffern. Dann Topf beiseite stellen.

Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Die Kartoffelwürfel in 500 ml gesalzenen Wasser ca. 10 Minuten in einem zugedeckten Topf weich kochen. Dann den Deckel abnehmen und die Kartoffel mit einem Kartoffelstampfer im Topf stampfen. Das Musmehl zugeben und mit dem Kochlöffel einrühren und kurz verrühren. Nach und nach die Milch zugeben und ständig rühren. Mit mittlerer Hitze arbeiten.

Tipp: So viel Milch zugeben, dass ein cremiger aber formbarer Stampf entsteht. Mit Salz abschmecken.

Zum Servieren mit zwei Löffel aus dem Stampf Nocken formen und auf Teller verteilen. Obenauf die Speckzwiebeln und Schmalz verteilen. Mit Sauerkraut servieren. Wer möchte, reicht noch deftige Bratwürste dazu,.

.