

Deftiger Möhrenstampftopf mit Mettwürstchen von DGKK Service GmbH in Gangelt

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Kg Kartoffeln mehligkochend
- 1 Kg Möhren
- 1 große Zwiebel
- 1 Apfel (bevorzugt Boskoop)
- 4 Mettwürstchen
- 1 Lorbeerblatt
- Evtl. Muskat (wer´s mag...)
- Petersilie
- Salz, schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

1. Kartoffeln, Möhren, Apfel und Zwiebel schälen und schneiden.
2. Mit Wasser auffüllen, leicht salzen und ca. 20-25 Minuten köcheln bis das Gemüse weich ist. Die Mettwurst gerne dazugeben, um den Räuchergeschmack zu nutzen.
3. Die Mettwurst herausnehmen und warmstellen. Das Lorbeerblatt entfernen.
4. Das Wasser abgießen und dabei auffangen.
5. Die Zutaten im Topf zerstampfen. Als Flüssigkeit kann das aufgefangene Wasser dienen.
6. Nach Geschmack auch lauwarmer Milch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und bei Belieben Muskat abschmecken.



Zur Mettwurst wird mittelscharfer Senf empfohlen.

