

Stielmus-Kartoffelstampf mit Eisbein und Spiegelei

Zutaten (für 4 Personen):

- 300 g gepökeltes Eisbein
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Staude Stielmus
- 4 mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- zum Braten: Öl
- 125 g Crème fraîche
- 0,5 EL Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 4 Eier
- 4 Essiggurken
- 4 Stiele Petersilie

Das Eisbein circa 2 Stunden mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern bei sanfter Hitze köcheln, anschließend abkühlen lassen.

Stielmus waschen, das Blattgrün von den Stängeln entfernen, zuerst die Stängel 2-3 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren, dann das Blattgrün für 2 Minuten dazugeben. Alles mit einer Schaumkelle herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, das Kochwasser auffangen. Das Gemüse gut abtropfen lassen und anschließend in Stücke schneiden.

Kartoffeln schälen, würfeln und im Stielmuswasser gar kochen, anschließend abgießen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten. Zu den gekochten Kartoffeln geben, alles stampfen, Crème fraîche und Butter unterrühren und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Eisbein vom Fett befreien, das schiere Fleisch in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Stielmus unter die Kartoffelmasse heben. In einer Pfanne Spiegeleier braten. Essiggurken fächerförmig aufschneiden.

Sendetermin: 08.09.2024

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen