

Kartoffel-Federkohl-Stampf

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [20.04.2016](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten für 6 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend

1,2 kg Kale (Federkohl)

1 dl Milch

1 dl Rahm

Zirka 25 g Butter

Muskatnuss, weisser Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Kale mit der Küchenschere von den Stengeln schneiden. Kartoffeln und Kale im kochenden Salzwasser weich garen. Das Wasser abgiessen und das Gemüse mit dem Kartoffelstampfer oder mithilfe des Passevite pürieren. In einem kleinen Kochtopf die Milch und den Rahm erwärmen, Butter dazugeben und auf kleinem Feuer schmelzen lassen. Mit Muskatnuss, wenig weissem Pfeffer und Salz würzen. Die Flüssigkeit langsam unter den Kartoffel-Kale-Stampf mischen, bis die Konsistenz die gewünschte Geschmeidigkeit erreicht hat. Als Beilage zum Kalbfleisch servieren. Diese Beilage lässt sich gut im Voraus zubereiten und vor dem Servieren mit etwas Milch erwärmen.