

Irischer Kartoffel-Stampf

Für 6 Portionen:

1 kg Kartoffeln, geschält, stückig	20 g Butter	100 g Speckwürfel
1 kleiner Wirsing, Streifen	3 Frühlingszwiebeln	150 ml Vollmilch
Salz, Pfeffer		

Kartoffeln nach Belieben in einem grossen Topf garen (in Salzwasser kochen, im Dämpfinsatz dämpfen oder im Schnellkochtopf). Abgiessen und gut abdampfen lassen.

In der Zwischenzeit Butter in einer weiten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Speck anbraten, dann Wirsing zugeben und 5 Minuten anschwitzen.

Frühlingszwiebeln zugeben und weitere 3-4 Minuten anschwitzen.

Das Wirsinggemüse zu den fertigen Kartoffeln im Topf geben. Mit Milch und etwas zusätzlicher Butter cremig stampfen. Abschmecken und sofort servieren.

NN am 03. Januar 2025