

Münsterländer Stielmuseintopf mit “ Westfälischem Rosenkranz „

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der traditionelle Klassiker, zünftig, herzhaft und bodenständig.

Zutaten

- 800 g frisches Stielmus
- 800 g frische, grobe Bratwurst als Ring
- 50 g gewürfelter Räucherspeck
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 450 g Kartoffeln in Würfel geschnitten
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butterschmalz
- 1/4 l Fleisch oder Gemüsebrühe
- 1 Becher Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung des Stielmus:

Schritt2

Die obere Blätter, Stiele und dunkle Blatteile entfernen, den Wurzelansatz abschneiden, gründlich waschen. in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Das Butterschmalz in einem ausreichend großen Topf auslassen.

Schritt5

Den gewürfelten Speck, den gehackten Knoblauch und die Zwiebeln dazu geben, anschwitzen. Nun folgt das Stielmus, salzen, pfeffern und mit der Brühe aufgießen.

Schritt6

20 - 25 min. leise köcheln lassen, die Würfelkartoffeln dazu geben und weitere 20 min. zusammen kochen lassen.

Schritt7

Mit der Sahne vollenden, verfeinern, nimmt dem Stielmus die leichten Bitterstoffe.

Schritt8

Die frische, ungebrühte Bratwurst, als Ring in eine entsprechend große Bratpfanne legen, kurz auf beiden Seiten anbraten.

Schritt9

Mit etwas Wasser angießen, damit das rohe Brät gegart wird.

Schritt10

Etwa 10 - 15 min. garen, braten, hin und wieder wenden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den Bratwurstring (Rosenkranz) auf dem Stielmuseintopf anrichten und mit reichlich frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-stielmuseintopf-mit-westfaelischem-rosenkranz/>