

Aus TOP 196 von Erica Monti

## Stamppt Boerenkool

Für 4 Personen

### Zutaten

- ½ kg Kartoffeln, geschält, gewaschen, geviertelt
- ½ kg Grünkohl (Boerenkool), dunkelgrün gewaschen, sehr fein geschnitten
- Milch
- 4 EL Butter oder Margarine
- Pfeffer, Salz
- 1 Wurst (Räucherwurst oder grosse Bockwürste)
- Wasser

### Zubereitung

- Harte Teile aus dem Kohl entfernen. Den Kohl in einen Topf geben, Wasser und etwas Salz dazugeben, zum Kochen bringen und in ca. 15 – 20 Min. gar kochen.
- Kartoffeln in einen Topf geben, Wasser und etwas Salz zugeben, gar kochen.
- Die Wurst in einem Topf mit heissem Wasser erwärmen, nicht kochen lassen.
- Wasser von Kohl und Kartoffeln abgießen. Kartoffeln ausdampfen und etwas trocknen lassen.
- Kartoffeln fein stampfen und mit Butter/Margarine, Salz, Pfeffer und Milch ein Püree machen. Kohl dazugeben, sehr gut mischen.
- In eine Schale geben, Wurst darüber legen und servieren.

