

Stamppot

Das ist wohl das typischste Gericht auf niederländischen Tischen, gestampfte Kartoffeln, immer zusammen mit einem Gemüse gekocht: Grün-, Rot- oder Weißkohl oder Sauerkraut. Wir verwenden Rosenkohl, der besonders fein auf diese Weise schmeckt. In jedem Fall eine deftige Angelegenheit – die wir eigentlich auch schon aus den heimischen Gefilden kennen – Kartoffel-Stampes liebt man im benachbarten Rheinland schließlich auch. In den Niederlanden ist es jedoch Nationalgericht.



Zutaten für vier Personen:

- 1 kg vorwiegend festkochende oder mehligere Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 750 g Rosenkohl
- 1 EL Kreuzkümmel oder Currypulver
- Muskat (nach Gusto)
- nach Belieben auch etwas Chili
- ca. 100 ml Sahne, Crème Fraîche oder Schmand

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, in rosenkohlgroße Würfel schneiden. Zwiebel hacken und in einem ausreichend großen Topf in der Butter andünsten. Kartoffeln zufügen, salzen, einen halben Liter Wasser angießen und zugedeckt 15 Minuten leise kochen, bis die Kartoffeln fast gar sind. Inzwischen den Rosenkohl putzen, welke, gelbe oder beschädigte Außenblätter entfernen. Große Röschen halbieren. Unter die Kartoffeln mischen und zugedeckt alles weitere 15 Minuten köcheln.
- Jetzt würzen: Pfeffer, Muskat, ruhig auch mit etwas exotischem Kreuzkümmel und/oder Chili. Und die Sahne einrühren. Jetzt ohne Deckel alles noch ein paar Minuten simmern lassen, dabei kräftig rühren oder sogar das Gemüse leicht zerstampfen.

Beilage: In tiefen Tellern anrichten, obenauf in dicke Stücke geschnittene, gebratene Räucherwurst "Rookworst" geben, mitsamt dem Bratfett.

Getränk: Dazu zischt ein Bier perfekt, es passt auch ein säurefrischer leichter Weißwein.