



## Kartoffelstampf mit Wirsing und Wald-Schaumkraut

### Zutaten:

1 kleiner Wirsing  
 1 Handvoll Wald-Schaumkraut  
 4-6 mittelgroße, mehligkochende Kartoffeln  
 3 Frühlingszwiebeln  
 180 g Butter  
 300 ml Milch  
 Abrieb einer halben Zitrone  
 Salz  
 weißer Pfeffer, frisch gemahlen  
 Muskatnuss, frisch gerieben

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in einem ausreichend großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Bei geschlossenem Deckel in etwa 20 Minuten garkochen.

Währenddessen den Wirsing säubern, waschen und vierteln. Den dicken Strunk entfernen und die Blätter in Streifen schneiden.

In einer Pfanne etwas von der Butter erhitzen und die abgetropften Wirsingblätter darin bei mittlerer Hitze dämpfen. Den Wirsing mit einer Prise Salz und etwas Muskat würzen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Das Wald-Schaumkraut waschen und trockenschleudern.

Für die Nussbutter die restliche Butter in einem kleinen Töpfchen erhitzen, bis die Molke flockt und langsam bräunt. Bleibt dabei unbedingt am Herd und beobachtet die Butter! Sie neigt dazu schnell dunkel zu werden oder zu verbrennen.

Nun die Frühlingszwiebeln in die braune Butter geben und den kleinen Topf vom Herd nehmen.

Die Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben. Milch hinzugeben, mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann kräftig stampfen.

Den Wirsing etwas abtropfen lassen, dann unter den Kartoffelstampf mischen. Zum Schluss etwa  $\frac{2}{3}$  der Nussbutter über den Kartoffelstampf geben und gut unterheben.

Nochmals abschmecken, dann auf tiefen Tellern mit der restlichen Nussbutter und den Wald-Schaumkrautblättchen garniert servieren.