



# 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/>