



Niederrheinische Kartoffel-Stampes mit Endivie

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, rustikal - zünftig, beliebt wie eh und je, preiswert lecker für jeden Tag

Zutaten

- 500 g gepökelter Schweinebauch in 2 cm großen Würfeln
- 1 kg mehligere Kartoffeln
- 200 ml heiße Milch
- 1 großer Kopf Endiviensalat, geputzt, gewaschen, in 1 cm breiten Streifen
- 1 große Zwiebel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- 1 EL Öl
- 4 EL milder Weinessig
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL scharfer Düsseldorfer Löwen Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln mit wenig Wasser und der Milch leise gar kochen und anschließend stampfen, salzen, reichlich Pfeffer und mit Muskatnuss würzen.

Schritt2

Die Zwiebelwürfel mit dem Essig, Salz, Pfeffer, Öl und Senf eine Marinade verrühren zum Endiviensalat geben, marinieren und unter den Kartoffelstampf heben, herzhaft nachschmecken.

Schritt3

Die Schweinebauchwürfel salzen und pfeffern und mit wenig Öl in einer Stielpfanne 4 - 5 min. rund herum knusprig braten.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Kartoffel - Stampes „mittig“ auf Tellern portionieren, den gerösteten Schweinebauch in eine kleine Kuhle füllen, ev. etwas Bratfett darüber träufeln.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** althergebracht, beliebt wie eh und je, für jeden tag, Hauptgericht, niederrheinisch, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/niederrheinische-kartoffel-stampes-mit-endivie/>