

# MARLEY SPOON



## Ierse stamppot met rundersaucijs

met savooiekool en uienjus



ca. 30min



2 personen

We durven te wedden dat je niet wist dat de Ieren ook een hele behoorlijke stamppot op tafel zetten. Hij heeft daar een bijzondere naam: colcannon. Een traditioneel gerecht van aardappelpuree met savooiekool. Erbij bosuitjes en lekker veel boter. Onze pro-tip: maak een kuiltje in je stamppot voor de uienjus, zo ontstaat er een klein badje geluk.

## Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 savooiekool
- 1 prei
- 1 ui
- 2 rundersaucijsjes
- 10g groentebouillonpoeder
- 10g verse peterselie

## Wat je thuis nodig hebt

- mosterd <sup>10</sup>
- boter <sup>7</sup>
- bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 694kcal, vet 22.1g, koolhydraten 55.9g, eiwit 35.4g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Wirsing** halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.



4. Würste braten

Die **Würste** und die **Zwiebelringe** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbraten, dabei gelegentlich wenden.



2. Gemüse kochen

Die **Kartoffeln**, den **Wirsing** und den **Lauch** in einem großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser bedecken. Das Wasser zum Kochen bringen und das **Gemüse** in 12-15Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann das **Gemüse** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Sauce zubereiten

Die **Zwiebelringe** mit 1TL Mehl bestäuben und unter Rühren ca. 1Min. braten. 250ml warmes Wasser zufügen und die **1/2 des Brühgewürzes**, 1EL Senf sowie 1 Prise Pfeffer einrühren. Bei mittlerer Hitze 4-5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist und die **Würste** gar sind.



3. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden.



6. Gemüse stampfen

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Das **Gemüse** zurück in den Topf geben und mit 1EL Butter cremig stampfen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Die **Petersilie** einrühren, den **Stampf** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Die **Würste** mit der **Sauce** darauf anrichten und servieren.