

Stamppot –Holländische Stampfopf

Stamppot (Stampfopf) ist ein traditionelles Eintopfgericht aus gestampften Kartoffeln und Gemüse. Häufig wird dabei Grünkohl verwendet. In den Niederlanden und Flandern ist auch die Bezeichnung Stoemp gebräuchlich.

Zutaten:

- 1 kg festkochende oder mehligere Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- Salz
- 750 g Rosenkohl
- Pfeffer
- Muskat
- 1 EL Kreuzkümmel
- etwas Chili
- ca. 100 ml Sahne, Crème Fraîche, Schmand oder auch Buttermilch



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in rosenkohlgroße Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken und in einem ausreichend großen Topf in der Butter andünsten.

Nun die Kartoffeln in den Topf dazu fügen, salzen und mit einem halben Liter Wasser ablöschen. Das Ganze zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

In der Zwischenzeit den Rosenkohl putzen, welche, gelbe oder beschädigte Außenblätter entfernen. Falls die Röschen sehr unterschiedlich groß sind, werden die großen Röschen halbiert.

Rosenkohl unter die kochenden Kartoffeln mischen und zugedeckt weitere 15 Minuten kochen.

Nun wird das Gemüse mit Pfeffer, Muskat, ruhig auch mit etwas exotischem Kreuzkümmel und/oder Chili gewürzt. Anschließend wird die Sahne eingerührt.

Zum Schluss wird der Eintopf ohne Deckel noch ein paar Minuten gekocht und dabei kräftig gerührt. Gerne kann das Gemüse zum Brei zerstampft werden.

Stamppot wird meist mit dickgeschnittener Räucherwurst "Rookworst" serviert.