

Stielmus westfälische Art

(2 Portionen)

Was kann mitgegessen werden?

Alles

Dauer:

30 Minuten

Zutaten:

500g Stielmus
1 Zwiebel
Olivenöl
50 ml saure Sahne
50 ml Weißwein
Pfeffer, Salz, Prise Zucker, Senf

Zubereitung:

Stielmus fein in Streifen schneiden. Zwiebel in Olivenöl glasig werden lassen. Stielmus dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senf und Zucker würzen. Mit Sahne und Wein ablöschen und alles aufkochen lassen. Nach Bedarf mit Maisstärke oder einer Mehlschwitze andicken und binden. So zubereitet passt der Stielmus hervorragend als Beilage zu Kartoffeln und Bratlingen.

Guten Appetit!

