

## Rezept

### Holländischer Stampot



Quelle: [KMG/die-kartoffel.de](https://www.kmg/die-kartoffel.de) (bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln (mehligkochend)  
500 g frischer Grünkohl  
2 Zwiebeln  
4 Bock- oder Rookwürste (oder Räuchertofu)  
4 EL Butter  
2 EL Zwiebelschmalz  
ca. 100 ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
Wasser  
evtl. etwas Petersilie

#### Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln, Grünkohl waschen und hacken. Die Zutaten in einen großen Topf schichten – zuerst die Kartoffeln, dann den Grünkohl, dann die Zwiebeln. Jetzt die Mischung salzen, ungefähr so, wie auch Kochwasser gesalzen wird. Anschließend Wasser hinzugeben, bis der Grünkohl fast vollständig bedeckt ist.

Nun die Würste (oder den Räuchertofu in Würfel geschnitten) in den Topf legen und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten leicht kochen lassen.

Ist die Zeit rum, vorsichtig den Deckel öffnen, die Würste oder den Tofu rausnehmen und zur Seite stellen. Anschließend das Kochwasser abgießen und auffangen.

Butter und Zwiebelschmalz zum Kartoffel-Grünkohl-Mix geben und mit dem Kartoffelstampfer durchstampfen.

## Rezept

Warme Milch sowie etwas von dem Kochwasser hinzugeben und weiterstampfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Geschmack mit etwas Petersilie bestreuen.

Das Rezept gibt es auch online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/hollaendischer-stamppot/>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer  
E-Mail: [presse-kmg@agentur05.de](mailto:presse-kmg@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank