

# Westerwälder Stampes



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Möhren</li><li>• 750 g Kartoffeln</li><li>• Salz</li><li>• 100 g Speckwürfel</li><li>• 2 Zwiebeln</li><li>• Pfeffer</li><li>• etwas Essig</li><li>• 1 Tasse Milch</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben bzw. Stücke schneiden.</li><li>2. Die Möhren in leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten kochen, dann die Kartoffeln zugeben und zusammen mit den Möhren gar kochen.</li><li>3. Speckwürfel und Zwiebel anbraten.</li><li>4. Von den gekochten Möhren und Kartoffeln etwas Kochwasser abgießen. Mit dem Kartoffelstampfer breiig stampfen.</li><li>5. Speck und Zwiebel sowie 1 Tasse Milch zufügen, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.</li></ol>
<b>Dazu passen Würstchen oder Frikadellen.</b>	

Aus: Kochen und Backen wie im Westerwald. Alte Rezepte neu entdeckt. Schloss Verlag, 1994.