

Rübstiel untereinander für zwei Tage

5 Pfund	mehlig kochende Kartoffeln
2 Bund	Rübstiel
1	Gemüsezwiebel oder 3 kleine Zwiebeln
100 gr	Butter
300 ml	Sahne
	Pfeffer und Muskat aus der Mühle oder dem Mörser
	Salz

1. Die **Kartoffeln** schälen, in gleichmäßig große Stücke schneiden, in Salzwasser aufsetzen und garkochen.
 2. Währenddessen die **Rübstiele** waschen und die Blätter von den Stielen abzupfen. Die Stiele in fingergliedlange Stücke schneiden.
 3. Die **Zwiebeln** schälen, grob hacken und in der aufschäumenden **Butter** glasig dünsten, nicht bräunen.
 4. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Rübstielstücke dazugeben und auf kleiner Flamme nur solange weiterdünsten, dass sie noch bissfest bleiben.
 5. Die Kartoffeln abschütten und abdämpfen lassen. Mit dem Kartoffelstampfer unter schluckweiser Zugabe der **Sahne** kleinarbeiten, bis die Kartoffeln mangelnd sind und die Oberfläche seidig glänzt (Wer Stückchen im Kartoffelpü hasst, kann auch mit der Kartoffelpresse arbeiten, bringt sich aber um das sinnliche Vergnügen zu beobachten, wie grobe Stücke sich in eine geschmeidige Köstlichkeit verwandeln).
 6. Kräftig mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskat** würzen (nur Mut - Kartoffeln brauchen eine Menge Salz!) und die Zwiebel-Butter-Rübstiel-Mischung aus der Pfanne darunterühren. Die Rübstielblätter sind empfindlich und sollten aus optischen Gründen nur vorsichtig untergehoben werden. Nochmal abschmecken.
 7. Sollte es in der Nähe einen Metzger geben, der wirklich gute Bratwurst macht, ist das die ideale Fleischbeilage (aber nur dann).
 8. Dazu schmeckt'n lecker Kölsch oder für Bierhasser sei ein nicht zu säurebetonter Riesling oder Schiefer-Grauburgunder empfohlen.
- Praktischerweise schmeckt das Rübstieluntereinander wie jedes dieser Gerichte aufgewärmt am zweiten Tag fast noch besser.
- Guten Appetit!

