

Scheibe & Güntzel

Bitter

Koch-Performance
Lippstädter Wochenmarkt
20. April 2024
im Rahmen des Projekts
„Preserved - Der Garten der Synagoge“
Lippstadt 2024



Zwiebeln auf dem anbrennenden Feuer in Fett anschwitzen.
Wenn die Temperatur höher wird, Kartoffeln in Stücken dazugeben.
Wenn die Kartoffelstücke Farbe haben, mit Bitterbier ablöschen.

Abgedeckt simmern lassen.

Wenn das Bier verkocht ist, mit Brühe auffüllen.

Alle Gemüse kleinschneiden.

Grünkohl, Frische Chilischote, Mangold, Chicorée, Stielmus, Löwenzahnblätter
hinzufügen.

Eventuell mit Brühe auffüllen.

Simmern lassen.

Wenn die Kartoffelstücke weich sind, stampfen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Eventuell mit weiteren Gewürzen wie Muskat, Piment, Thymian, Estragon würzen.

Ziehen lassen.

Mit in Streifen geschnittenem Radicchio und Rucola garnieren.
Dazu Fladenbrot mit Schwarzkümmel reichen.

