

# Rezept von Robin Pietsch "Tote Oma" und Pellkartoffel

---

 [mdr.de/riverboat/gaeste/robin-pietsch-rezept-tote-oma-108.html](https://www.mdr.de/riverboat/gaeste/robin-pietsch-rezept-tote-oma-108.html)

## Zutaten

---

### Schritt 1:

- 250 g Rotwurst
- 2 Schalotten
- etwas Muskat

### Schritt 2:

- 1 EL Butter,
- 125 g kleine Kartoffeln
- 200ml Sahne
- 1 EL Butter
- Muskat, Salz, Brunnenkresse

## Zubereitung

---

### Schritt 1:

Die Schalotten pellen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit Rotwurst in einer Pfanne auslassen. Etwas würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat.

### Schritt 2:

Kartoffeln mit Schale weich kochen. Butter in einem Topf schmelzen mit Sahne ablöschen und aufkochen. Die weich gekochten Kartoffeln vierteln und mit einem Pürierstab unter die Sahne mixen. Mit Muskat und Salz abschmecken. Die Masse durch ein Sieb in einen Sahnesiphon geben und eine Kapsel aufschrauben.

## Anrichten

---

In eine tiefe Schale etwas "Tote Oma" geben, Schaum einspritzen und mit Kresse dekorieren.