

# Gebackener Saumagen mit Wirsing-Kartoffel-Stampf

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/05/18/gebackener-saumagen-mit-wirsing-kartoffel-stampf/](https://happy-mahlzeit.com/2020/05/18/gebackener-saumagen-mit-wirsing-kartoffel-stampf/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Saumagen:

- 4 dicke Scheiben Saumagen, ca. 2-3 cm dick im Naturmagen
- 4 EL ÖL

### Für den Wirsing-Kartoffelstampf:

- 500 g mehlig, rohe Kartoffeln, geschält
- 200 g Wirsing, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten und in Salzwasser bissfest gekocht
- 50 g Speck, in kleine Würfel geschnitten
- 1/2 kleine Zwiebel, gehackt
- 2 EL Butter
- 2 EL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

### Zubereitung:

Für den Wirsing-Kartoffelstampf die mehlig, rohe Kartoffeln in Salzwasser weich kochen.

Den gewürfelten Speck in der Pfanne rösten. Butter und Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten. Wirsingstreifen dazugeben und durchschwenken. Crème fraîche und die Salzkartoffeln hinzugeben, mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen und mit dem Wirsing mischen. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Saumagen auf beiden Seiten ca. 1 1/2 cm einschneiden, damit sich die Haut beim Braten nicht hochwölbt. Das Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Saumagen auf beiden Seiten für jeweils 2 – 3 Minuten goldbraun braten.

Rezept: Bernd Mössinger

Prominenter Koch: Alexander Herrmann

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 9.9.2017