**Stielmus**ca.600g Stielmus

100g Schalotten

50ml Sahne

50g Butter

Salz/weißer Pfeffer/Muskat

Den Stielmus waschen und von den Blätterspitzen her in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Dann die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten glasig anschwitzen. Danach den Stielmus hinzugeben und mit schwenken. Den entstandenen Fond mit der Sahne etwas reduzieren (gegebenenfalls etwas Fond vorher entnehmen). Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken