



Solothurner Funggi mit Cima di Rapa

Der besondere Kartoffelstock aus dem Solothurnischen wird eben nicht nur aus Kartoffeln zubereitet, sondern wird zusammen mit Äpfeln gekocht. Als einfaches Gericht wird er mit gerösteten Brotwürfeln angerichtet. Er passt gut als Beilage zu saucenreichen Fleischgerichten oder zu geschmortem Gemüse, wie einem herben Ragout aus Cima di Rapa.

Funggi oder Pfunggi kommt vom Mundartverb "fungge" für stupfen oder stossen, ähnlich das Wort "stungge" für zusammendrücken, zerstampfen.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Kartoffeln
1	säuerlicher Apfel, ca. 230g
5cl	Milch
40g	Tafelbutter
1Prise	Zucker
	Salz und Muskatnuss
1-2	Scheiben helles Altbrot oder Zopf
300g	Cima di Rapa
2	Knoblauchzehen
5cl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln und Apfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Kerngehäuse ausschneiden.

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, 5 Minuten nach den Kartoffeln die Apfelstücke zugeben und mitkochen.

Kartoffeln und Apfel abgiessen und zurück in die Pfanne geben. Unter stetigem Rütteln auf der noch warmen Herdplatte ausdampfen lassen. Apfel und Kartoffel in eine Schüssel geben, die Pfanne kurz auswaschen, Milch und Butter zugeben. Warmhalten, aber nicht kochen. Sobald die Butter geschmolzen ist, mit Muskatnuss, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker würzen.

Apfel und Kartoffel durch die Kartoffelpresse in die Milch drücken. Masse mit dem Schwingbesen gut verrühren.

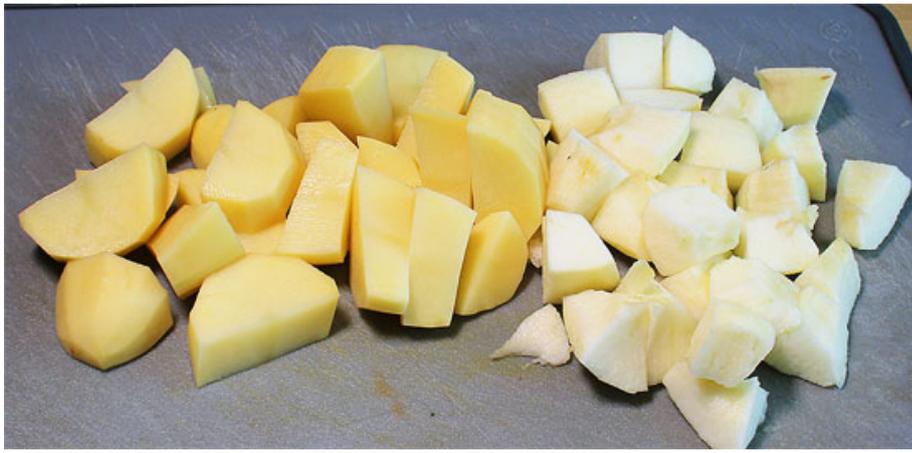
Nebenher das Brot klein würfeln und in Butter leicht anrösten.

Cima di rapa:

Strunk und zähe Stengelteile wegschneiden. Blattwerk, Blüte und Stengel zu ca. 3-4cm langen Stücken schneiden. Olivenöl mässig erhitzen. Knoblauch und Cima di rapa und dünsten, bis das Gemüse zusammenfällt. Gemüsebouillon dazugießen und ca. 30 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss Vollrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.







Kartoffel und Apfel ausdampfen lassen



