

# Windärbsstunggis



## Zutaten: 4 Personen

800g Kartoffeln  
400g Stangenbohnen  
4 Cervelats  
4 grosse Zehen Knoblauch  
ca. 60g Butter  
Salz

Kartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser weichkochen. Stangenbohnen rüsten, in 2-3 cm grosse Stücke schneiden und im Salzwasser weichkochen. Kartoffeln und Bohnen mischen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Cervelats in kleine Schnäfel schneiden, daruntermischen. Alles warm stellen.  
Knoblauch fein schneiden und in der heissen Butter goldig dünsten und vor dem Servieren über das Windärbsstunggis verteilen.

Das Rezept stammt aus Nidwalden, Windärbs ist ein altes Wort für Stangenbohnen und Stunggis ein Wort für Brei aber auch Eintopfgericht

Quelle: Anna Kathriner-Zibung \*1906 +1997, Stalden

Viel Spass beim Ausprobieren und ä Giotä!