

Kartoffelstock

Zutaten für 8 - 10 Personen:

2,5 kg mehligkochende Kartoffeln
5 dl Milch
150 g Butter
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln, grosse Kartoffeln achteln. Die Stücke im Salzwasser aufkochen und bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Milch mit der Butter und dem Rahm in einem Topf heiss werden lassen und etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskat hinzugeben.

Die Kartoffeln in ein Abtropfsieb giessen und sie 1 Minute ohne Deckel ausdampfen lassen.

Dann die Stücke gut stampfen oder durch die Kartoffelpresse (Passe vite) zurück in den Topf pressen.

Nun die heisse Flüssigkeit nach und nach zugeben und mit einem Schneebesen verrühren, bis der Kartoffelstock die gewünschte Konsistenz hat.

Die Menge der Flüssigkeit kann je nach Qualität und Bindestärke der Kartoffeln variieren.