

KARTOFFEL- STOCK

Rezeptanweisung in Bildern

→ Tiptopf S. 217



Impressum

Inhalt, Konzeption, Gestaltung
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Fotografie
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Beratung Ernährungspraxis
Kathrine Balsiger, Belpberg

Herausgeber
swisspatat, Bern

1. Auflage 2018

swisspatat | Postfach | 3001 Bern
info@swisspatat.ch
www.kartoffel.ch

Dank
Dank gebührt der Schulverlag plus AG Bern
für die Abbildungsrechte der neun Rezepte
aus dem Lehrmittel Tiptopf.

Bildweiser ▶

KARTOFFEL.CH

Schweiz. Natürlich.



	5 dl Wasser
	1 KL Salz
	1 kg mehligkochende Kartoffeln im blauen Beutel
	2 – 2½ dl Milch 30 g Butter
	wenig Salz, Muskat

① Starte mit dem MEP

② aufkochen Wasser bis zum
Siebeinsatz füllen

④ MEP: Jetzt hast du alles parat

⑤ würzen Bild 5

③ waschen, schälen, abspülen,
in grosse Stücke schneiden

Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen
Kochzeit 20–25 Min.

Wasser abgiessen
Pfanne ohne Deckel nochmals auf
die warme Platte stellen,
Wasser verdampfen lassen,
bis die Kartoffeln trocken sind
In Passe-vite geben

⑩ in Pfanne geben, Kartoffeln ^{zerdrücken} dazupassieren
Auf kleiner Stufe kräftig rühren,
bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist

⑪ abschmecken und servieren

Kartoffelstock

Zubereitung mit dem
Dampflochtopf S. 60
(zeit- und energiesparend)

⑥ Dampflochtopf schliessen

⑦ Kochen, Kochzeit 4–5 Min.

⑧ Wasser abgiessen

⑨ Kartoffeln zurück in Pfanne geben

Bilder • Für die Arbeitsschritte ① – ⑪ findest du Bilder als Hilfestellungen.

Rezept Kartoffelstock. In: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008).
Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht (S. 217). Bern: Schulverlag.



01 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S. 217

MEP Kartoffelstock – alles, was du brauchst

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Mehligkochend

KARTOFFEL.CH



02 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S. 217

Wasser bis zum Siebeinsatz einfüllen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



03 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S. 217

Waschen, schälen, abspülen, in Stücke schneiden

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



04 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S.217

MEP Kartoffeln – jetzt geht es los

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Mehligkochend

KARTOFFEL.CH



05 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S. 217

Würzen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH

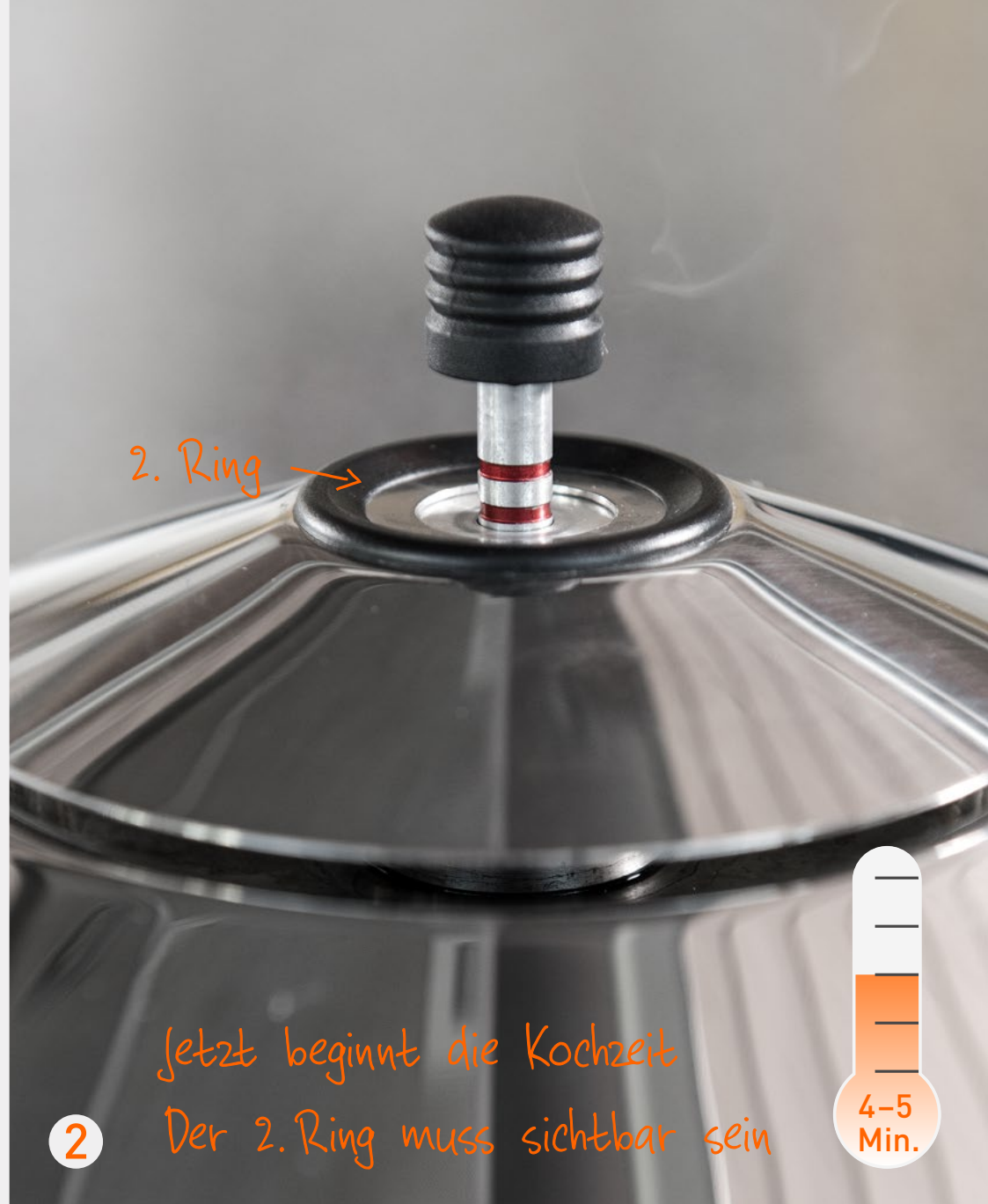


06 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S.217

Dampfkochtopf schliessen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH





Warte so lange,
bis kein Druck
mehr vorhanden ist!

08 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S. 217

Topfrand zuerst unter kaltem Wasser abkühlen, danach öffnen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



09 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S. 217

Wasser abgiessen, Kartoffeln zurück in Pfanne geben

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



10 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S. 217

Zerdrücken, bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



11 | 11 Kartoffelstock Tiptopf S. 217

Jetzt kannst du servieren

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH