



HAUPTGANG

KARTOFFELSTOCK



★★★★★ (154)

30 MINUTEN

HAUPTMAHLZEIT FÜR 2 PERSONEN / BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

500 g mehligkochende Kartoffeln**1 dl** Milch
Salz & Muskatnuss**30 g** Butter**½ dl** Rahm

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten vorbereiten. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Im Dampf sehr weich garen.
- 2 Die Milch erhitzen und mit Salz und Muskat würzen. Die noch heissen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder durch das Passevite drehen und mit der erhitzten Milch vermischen.
- 3 Die Butter darauf verteilen, kräftig rühren. Am Schluss den halb geschlagenen Rahm darunterziehen.

TIPP

- Doppelte Menge zubereiten, und den zweiten Teil für ein weiteres Menü wie Kartoffelstocknestli verwenden.