



## HAUPTGANG

**KARTOFFELSTOCK**

★★★★☆ (49)

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.