

Kartoffelstock

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1200 g Kartoffeln
Salz
Muskat
Milch
Butter
Maragine oder Mascarpone

Zubereitung:

Kartoffeln rüsten und würfeln. Im Wasser mit Salz und Muskat weichkochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln auf ausgeschalteter Herdplatte kurz zugedeckt ausdämpfen. Anschliessend mit Stampfer (nicht mit Mixer) pürieren
Milch, Butter, Maragine oder Mascarpone erwärmen, nach und nach dem Kartoffelstock begeben, mit Schwingbesen aufrühren und abschmecken. Kartoffelstock sollte nicht zu flüssig sein.