

# Solothurner Funggi



Beilage zu Schmorbraten / Saucenfleisch für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 600 g Kartoffeln  
(mehling kochende)**
- 200 g Äpfel**
- Salz**
- Pfeffer**
- Muskat**
- 1.5 dl Rahm**
- 200 g Butter**
- 75 g Weissbrot**

## Vorbereiten

- a 600 g Kartoffeln rüsten und in Würfel schneiden.
- b 200 g Äpfel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.
- c 75 g Weissbrot in kleinere Brotwürfel schneiden.

## Zubereiten

- d Die gerüsteten Kartoffeln und Äpfel in in wenig Salz-Wasser weichkochen und Flüssigkeit abschütten.
- e Pürieren mit dem Pässe-Vite oder Stabpürierer.
- f 1,5 dl Rahm und 150 g Butter aufkochen und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat und zu Kartoffel-Apfel Masse geben.
- g Die Brotwürfel mit 50 g Butter in einer Bratpfanne goldbraun rösten und auf dem Kartoffelstock verteilen.  
Servieren mit Saucenfleisch wie Braten oder Voressen.