

Kartoffelstock mit Sellerie



Beilage zu Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 1 kg mehlig kochende
Kartoffeln**
- 400 g Sellerie**
- 1.5 dl Milch**
- Salz**
- 50 g Butter**
- 1 dl Rahm**
- Muskat**
- Pfeffer**

Vorbereiten

- a Kartoffeln rüsten und in Würfel schneiden.
- b Sellerie rüsten und in Würfel schneiden.

Zubereiten

- c Kartoffel- und Selleriewürfel in wenig Salzwasser offen ca. 20 Minuten weich kochen.
- d Das Salzwasser abgiessen.
- e Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter hin und her Bewegen der Pfanne verdampfen lassen bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind.
- f In einer hohen Pfanne (oder gleiche Pfanne wie Kartoffeln / Sellerie gekocht) 1 dl Rahm und 50 g Butter erwärmen.
- g Würzen mit Pfeffer und Muskat nach belieben.
- h Kartoffeln und Sellerie durchs Passevite direkt in die Pfanne zur Flüssigkeit geben und luftig rühren.
Ev. zusätzliche Flüssigkeit (Milch) dazugeben.
- i Ev. noch abschmecken und servieren in vorgewärmtem Teller zu Hauptgang.