Kartoffelstock

Beilage zu Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

1,5 kg	**Kartoffeln, mehlige Sorte wie Bintje oder Désirée**
75 g	**Butter**
1 dl	**Rahm**
2 dl	**Milch**
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Vorbereiten

a In Pfanne Wasser sieden und gut salzen.
b Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse vierteln oder achteln

Zubereiten

c Gewürfelte Kartoffeln sofort im Salzwasser weich hochen
d Das Kochwasser abgiessen und die Kartoffeln auf die abgeschaltete Herdplatte zurückstellen und möglichst alle Feuchtigkeit der Kartoffeln verdampfen lassen, damit die Kartoffeln ganz trocken sind.
e Die noch heissen Kartoffeln anschliessend durch ein Passevite treiben. (nicht mit Stabmixer, da die Kartoffeln sonst pappig werden)
f 75 g Butter zusammen mit 1 dl Rahm und ca. 1 dl Milch aufkochen und würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach belieben
g Die warme Milchmasse nun nach und nach dem Kartoffelstock beigeben und mit dem Schwingbesen oder einer Lochkelle gut vermischen.
h Nicht alle Milchmasse sofort in die Pfanne geben, da der Bedarf an Flüssigkeit vom Stärkegehalt der Kartoffel abhängig ist.
i Den Kartoffelstock auf kleinem Feuer weiterrühren bis er heiss und luftig ist und dann sofort auf den vorgewärmten Teller servieren.