AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Nordeuropa

KARTOFFELSTOCK



Rezept: Tine Giacobbo. Jetzt müsst ihr selber kochen. Echtzeit 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Zu einem Fleisch mit Sauce serviert, werden Ihre Lieben das grossmütterliche Kartoffelgericht schätzen. Die Beilage steht bei gutem Gelingen gar im Zentrum des Genusses.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Mehligkochende Kartoffeln	150 g	Butter
3 dl	Milch	4 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen, in gleich grosse Stücke schneiden und in einer grossen Pfanne weich dämpfen. Mit einem Kartoffelstampfer gut zerdrücken.
2. Milch sehr heiss kochen. Bevor die Milch zu den Kartoffeln gegeben wird, diese gut verrühren. Etwas Salz einrieseln lassen. Jetzt die Milch eingiessen und rühren. Milch von der Kartoffelmasse aufsaugen lassen.
3. Die kalten Butterwürfelchen mit der Kelle, nicht mit einem Schwingbesen, sanft einarbeiten. Immer gut vom Rand zur Mitte arbeiten. Den heissen Kartoffelstock nach dem Rühren sofort auf den Tisch bringen. (Der Stock wird auch mit deutlich weniger Butter fein.)

TIPP: Dieses Grundrezept lässt sich variieren: Einen Drittel der Kartoffeln durch Knollensellerie oder die Milch durch Sauerrahm ersetzen. Für einen pikanten Stock 1 EL Dijon-Senf pro Person und etwas gehackte Petersilie beifügen. Oder: Mit etwas naturscharfem Meerettich aufpeppen.

VARIANTEN: Warum nicht mal farbigen Stock servieren? Auf 1 kg Kartoffeln mischst Du für Orange 16 EL Rüebli, Grün 20 EL Erbsli oder Spinat (jeweils gekocht und püriert) oder für Rot 8 EL Randensaft.