

Kartoffelstock

Zutaten

1 kg Kartoffel, (mehlige Sorte, z.B. Bintje oder Désirée)
75 g Butter
1 dl Rahm
4 dl Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für 4 -6 Personen

1. Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse vierteln oder achteln. In Salzwasser weich kochen.

2. Das Kochwasser abgiessen, die Pfanne auf die abgeschaltete Herdplatte zurückstellen (Gas: kleinste Stufe) und möglichst alle Feuchtigkeit verdampfen lassen, damit die Kartoffeln ganz trocken sind. Noch heiss durch das Passevite treiben. Man sollte wenn möglich keinen Stabmixer zum Pürieren verwenden, weil der Kartoffelstock dadurch gerne "leimig" wird.

3. Die Butter, den Rahm und die Milch zusammen aufkochen und mit dem Schwingbesen unter die Kartoffelmasse rühren; dabei zuerst nur einen Teil der Milch begeben, da die genaue Flüssigkeitsmenge vom Stärkegehalt der verwendeten Kartoffeln abhängt. Den Kartoffelstock auf kleinem Feuer solange tüchtig weiterrühren, bis er heiss, weiss und möglichst luftig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sofort servieren.