

Kartoffelstock

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Beilage für 3–4 Personen

Salzwasser, siedend
(pro kg Kartoffeln ca. 1 Liter
Wasser und ½ EL Salz)

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
geschält, längs geviertelt,

ca. **2 dl Milch**, heiss

50 g Butter

wenig Muskat und **weisser Pfeffer**
Salz nach Bedarf

1. Kartoffeln sofort ins siedende Salzwasser geben, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen.
2. **Garprobe:** Lässt sich ein spitzes Messer ohne spürbaren Widerstand bis in die Mitte der Kartoffeln stechen, sind sie gar. Kartoffeln gut abtropfen, durchs Passe-vite direkt in die Pfanne treiben.
3. Milch und Butter unter Rühren mit der Holzkelle oder dem Schwingbesen nach und nach beugeben. Evtl. Pfanne hin und wieder kurz auf die noch warme Platte stellen. Kurz und kräftig rühren, bis die Kartoffelmasse luftig ist und locker von der Kelle fällt, würzen.

Tipp: mit Steinpilzpulver, gerösteten Nüssen oder Blauschimmelkäse aromatisieren.

