

Sieden

Für Kartoffelstock vorwiegend mehlig kochende Sorten wählen. Früh- und neue Kartoffeln eignen sich nicht. Gekochte Salzkartoffeln durchs Passe-vite treiben. Für Kartoffelstock Milch und Butter darunterrühren, würzen. Für Kartoffelschnee nur flüssige Butter darüberträufeln, nicht rühren.

Kartoffelstock

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

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

1 kg **mehlig kochende Kartoffeln**

schälen, längs vierteln, sofort ins siedende Salzwasser geben, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen. 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

ca. 2 dl **Milch**, heiss
50 g **Butter**

unter Rühren mit der Holzgabel oder dem Schwingbesen nach und nach beigegeben. 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

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

würzen

Pro Person: 13 g Fett, 7 g Eiweiss, 46 g Kohlenhydrate, 1347 kJ (322 kcal)

Verfeinern

- Milch durch Rahm, Halbrahm oder eine Rahm-Milch-Mischung ersetzen.
- Statt Butter Doppelrahm, Mascarpone oder Crème fraîche verwenden.

Variante: Ofenguck

Kartoffelstock zubereiten wie oben. 100 g **Speckwürfel** langsam knusprig braten, darunter mischen, in eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet, geben, glatt streichen. Mit einem Esslöffel 4 Vertiefungen in die Masse drücken. 4 **frische Eier** einzeln aufschlagen, in je eine Vertiefung geben, 2 Esslöffel **geriebenen Gruyère** darüberstreuen.

Gratinieren: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tabelle mit den Kochzeiten

Gschwellti je nach Grösse	25–50 Min.
Raclette-Kartoffeln	ca. 25 Min.
Salzkartoffeln, in Schnitzen	ca. 15 Min.
Süsskartoffeln, in Schnitzen	ca. 15 Min.
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	ca. 25 Min.
Bratkartoffeln aus Gschwellti	ca. 10 Min.
Rösti aus Gschwellti	20–35 Min.
Rösti aus rohen Kartoffeln	ca. 30 Min.
Baked Potatoes	ca. 50 Min.
Ofenkartoffeln	ca. 30 Min.
Gratin aus rohen Kartoffeln (Gratin dauphinois)	ca. 1 Std.
Gratin aus gekochten Kartoffeln	ca. 40 Min.
Pommes frites	ca. 6 Min.
Backofen-Frites	ca. 20 Min.



Zubereitung ohne Passe-vite
Kartoffeln kochen wie links, abtropfen, in die Pfanne zurückgeben. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes zu Püree verarbeiten. Dabei nach und nach die heisse Milch und die Butter darunterrühren, würzen wie links.



Bunter Kartoffelstock
800 g **Kartoffeln** und 300 g **Gemüse** (z. B. Rüebli, gekochte Renden oder tiefgekühlte Erbsli) kochen und durchs Passe-vite treiben wie links. Milch weglassen, nur mit 50 g **Butter** verfeinern, würzen wie links.