

Kartoffelstock Hausgemacht

4-Personen

Hausrezept Bruno Zürcher – Einhorn Chuchi Dübendorf

Zutaten:

750 - gr mehlig kochende Kartoffeln
2 - dl Milch
30 - gr Butter
etwas - Salz
etwas - Muskatnuss gemahlen

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In siedendem Wasser weich kochen. Kartoffeln in ein Abtropfsieb umleeren.

1-EL Butter in die warme Pfanne geben und die Kartoffeln in die Pfanne passieren.

2-dl Milch dazugeben und die Kartoffeln mit Kelle kräftig aufrühren. Nach und nach ca. 20-Gr Butter zugeben.

Nach Belieben Milch zugeben und die Masse weiter Schwingen.

Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist mit Salz und Muskatnuss abschmecken.