

Kartoffelstock

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg weichkochende Kartoffeln (Agria oder Bintje)
- 2.5 dl Milch
- 100 g Butter
- Salz und Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in nicht allzu kleine Stücke schneiden. Die Kartoffel-Stücke in einen grossen Topf mit kochendem Salzwasser geben und weichkochen. Das Wasser abgessen und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen.

Die Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen und die noch warmen Kartoffeln durchs Passe-Vite treiben oder mit dem Kartoffel-Stampfer ganz fein zerdrücken. Die Kartoffeln zur Butter geben. Wer braune Butter nicht mag, gibt die Butter direkt aus dem Kühlschrank in Flocken zu den pürierten Kartoffeln.

Die Milch erwärmen und zu den pürierten Kartoffeln geben. Vorsichtig nach und nach dazu giessen, damit der Kartoffelstock nicht zu flüssig wird. Dabei den Kartoffelstock kräftig mit dem Schwingbesen rühren, damit er schön luftig wird. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Besonders luftig wird der Kartoffelstock, wenn man ihn vor dem Servieren etwa eine halbe Stunde lang bei 100 Grad - in einer Pfanne mit Deckel drauf in den Backofen stellt.