

Kartoffelstock - der Klassiker:

Zutaten: (Basis-Rezept)

1 kg weich kochende Kartoffeln (Agria oder Bintje)

ca. 2.5 dl Milch

ca. 100 g Butter

Salz, Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen und in nicht allzu kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln in einen grossen Topf mit kochendem Salzwasser geben und weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln einige Minuten 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 und zur Butter geben. (Wer braune Butter nicht mag, gibt die Butter in Flocken zu den pürierten Kartoffeln)

Ungefähr 2.5 dl Milch leicht erwärmen und zu den pürierten Kartoffeln geben. Vorsichtig und nach für nach dazugiessen, damit der Stock nicht zu flüssig wird. Dann alles gut mischen, mit etwas Muskat und Salz abschmecken. Den Kartoffelstock dann nochmals ganz kräftig rühren, damit er schön luftig wird.

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

Kartoffelstock – die Variationen:

- Kartoffelstock wie im Basis-Rezept beschrieben zubereiten, jedoch statt der Butter etwa 1 dl gutes Olivenöl unter die pürierten Kartoffeln ziehen.
- Kartoffelstock wie im Basis-Rezept beschrieben zubereiten und am Schluss nach Belieben frisch geschabten Ingwer unterrühren.
- Kartoffelstock wie im Basis-Rezept beschrieben zubereiten und am Schluss nach Belieben Wasabi dazugeben und gut mischen.
- Kartoffelstock wie im Basis-Rezept beschrieben zubereiten. Die Butter mit frischen Kräutern z. Bsp. mit fein geschnippelem Rosmarin oder Estragon parfümieren. Das heisst die Kräuter in der geschmolzenen Butter leicht anziehen lassen und erst dann die pürierten Kartoffeln dazugeben.
- Den Kartoffelstock mit der Hälfte der Butter (50 g) wie im Basis-Rezept beschrieben zubereiten. Ca. ½ Becher sauren Halbrahm und reichlich fein geschnippelem Schnittlauch unter die pürierten Kartoffeln mischen.
- Süsskartoffeln statt gewöhnlicher Kartoffeln verwenden, statt Butter ungefähr 1 dl gutes Olivenöl zu den pürierten Kartoffeln geben. Vor dem Servieren gezupftes Koriandergrün unter den Süsskartoffelstock ziehen
