



## Kartoffelstock

*Beilagen, KSW 09.12.2016*

**Kochen** ca 40 Min • **Portionen** 4 Port • **Schwierigkeitsgrad** Leicht •  
**Quelle** Saison Küche

### ZUTATEN

1 kg mehligkochende Kartoffeln,  
z.B. Bintje

Salz

2 dl Milch

60 g Butter

Pfeffer

Muskatnuss

### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch das Passevite treiben.
2. Milch und Butter zusammen erhitzen. Zu den Kartoffeln giessen. Alles mit einer Kelle zu einem glatten Püree verrühren. Wenn der Kartoffelstock zu fest ist, etwas Milch dazugeben. Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### NOTIZEN

Tipps zu diesem Rezept:

Zum Warmhalten den Kartoffelstock in einer Schüssel in ein heisses Wasserbad stellen und mit einem Butterpapier zudecken.