

Härdöpfelstampf mit Rüebli in Bratensuace von Dominik

Jenni

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln mehligkochend in Salzwasser kochen, anschliessend mit Milchwasser und Salz, Muskat und weiteren Gewürzen zerstampfen.

2.5 Liter Milch

2.5 Liter Wasser

100 g Butter

700 g Rüebli In Würfel schneiden

700 g Sellerie In Würfelschneiden

300 g Pastinaken In Würfel schneiden

200 g Zwiebel In Streifen schneiden

1.0 cl Apfelessig

2.0 Stück Lorbeerblatt

10 g Rosmarin

1.0 Liter Wasser

5.0 g Senfkörner

2.0 cl Rotwein