

Härdöpfelstock selbst gemacht von Smurf

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln mehligkochend Schälen, in Stücke schneiden und mit einem Boden Wasser bei geschlossener Pfanne ca. 20 Minuten kochen.

Mit einem Mörtelmischer an einem Akkubohrer zu Stock zerstampfen (wenn Mixer mit Stromanschluss vorhanden, kann man natürlich auch diesen benutzen).

5 dl Milch Heiss unter Rühren zum Härdöpfelstock dazugeben.

125 g Butter In Stücken unter den Stock ziehen.

10 g Salz

5.0 g Muskatnuss

5.0 g Pfeffer Dazugeben und abschmecken.