

Kartoffelstock von soi

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln mehligkochend

Kartoffelstock:

Kartoffeln im Dämpfkörbchen weich kochen. Noch heiss durch das Passe-vite in dieselbe Pfanne treiben. Milch und Butter portionenweise daruntermischen, bei kleinster Hitze auf die Platte stellen. Mit einer Kelle kurz und kräftig mischen, bis der Kartoffelstock locker von der Kelle fällt, würzen.

6.0 dl Milch

75 g Butter

1.0 g Salz Nach Geschmack.

1.0 g Pfeffer Nach Geschmack.

1.0 g Muskatnuss Nach Geschmack.