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.