

Kartoffelstock mit Erbsen und Rüeblì von Fabian Gretler

Mengen für 10 Personen

Gekauft

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

1.0 Liter Wasser

8.0 g Salz

50 g Margarine

6.0 dl Milch

1.0 kg Kartoffeln Pack Kartoffelstock

1.0 kg Erbsli und Rüeblì

Für 1 Beutel (3 Portionen): 1.) 3 dl Wasser mit einem halben Kaffeelöffel Salz (2,5 g) und 15g frischer Butter zum Sieden bringen. 2.) 2 dl kalte Milch hinzufügen und Pfanne sofort vom Herd nehmen. Nach Belieben mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. 3.) Kartoffelflocken in einem Guss in die Pfanne schütten und mit einer Kelle so verteilen, dass alle Flocken gut benetzt werden. Nach ca. 1 Minute kurze Zeit schonend verrühren (nicht schlagen), bis der Kartoffelstock schön glatt und luftig ist.