



Kartoffelstock mit Wurst

von Julia Bechter

Mengen für 10 Personen

3.0 kg Kartoffeln

3 dl Milch

10 kg Bratwurst (Kalb)

1.0 kg Bohnen

400 g Zwiebel

60 g Butter

15 g Muskatnuss

Vorbereiten

Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln in Stücke schneiden.

Zubereiten

1l Wasser aufkochen und 2 Kaffeelöffel Salz dazugeben. Kartoffeln zugeben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Wasser abgiessen, Restwasser auf den Kartoffeln verdampfen lassen bis Kartoffeln trocken sind. Kartoffeln zerstampfen. Milch in die Pfanne geben, 60 g Margarine begeben, erhitzen. Salz, Pfeffer und optional Muskatnuss begeben. Öl in Pfanne erhitzen. Zwiebel begeben, Bohnen begeben und andünsten. Mit etwas Wasser ablöschen und kochen lassen. Quorn Wurst oder Bratwurst in Bratpfanne anbraten.