Kartoffelstock

-

Préparation : 30 min

Zutaten

- 1,2 kg Kartoffeln
- 2-3 dl heisse Milch
- 80 g Butter
- Salz und Muskatnuss, nach Belieben

Zubereitung

Eine mehlige Kartoffelsorte wählen. In Stücke schneiden und mit kaltem Salzwasser aufsetzen. Etwa 30 Minuten kochen. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch das Passevite drehen. Die Butter und die heisse Milch zufügen und sehr gut verrühren. Mit Muskatnuss und evtl. Salz abschmecken. Auf eine vorgewärmte Platte anrichten.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.