

Kartoffelstock

-



Pour 4 bis 5 Personen

Préparation : 15 min

Cuisson : ca. 35 min

Zutaten

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

Zubereitung

Eine mehligke Kartoffelsorte wählen.

In Stücke schneiden und mit kaltem Salzwasser aufsetzen.

Ca. 30 Min 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 Salz abschmecken.

Auf eine vorgewärmte Platte anrichten.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.