



Kartoffelstock

Zutaten für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : 20 -25 Minuten



1 lt **Salzwasser**, siedend
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
 in Würfel

Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min.
sehr weich kochen! Kartoffeln gut abtropfen,
zurück in die Pfanne geben. Mit dem Schwingbesen
zu Püree verarbeiten.

2 dl Milch
2 EL Butter
wenig Muskat
nach Bedarf Salz

zusammen in separater Pfanne erwärmen.
Kartoffelpfanne wieder auf die Platte stellen,
Milch nach und nach unter Rühren mit dem
Schwingbesen darunter rühren.