

# Kartoffelstock

Zutaten für ca. 10 Personen

3 kg Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)

7-9 dl Milch

300 g Butter

Salz, Muskatnuss



1. Gerüstete Kartoffeln im Salzwasser kochen
2. Das Wasser abgiessen und die noch warmen Kartoffeln durchs Passe-Vite treiben oder mit dem Kartoffel-Stampfer ganz fein zerdrücken. Die Butter in Flocken zu den pürierten Kartoffeln geben und unterrühren.
3. Die Milch leicht erwärmen (ca. 80°C) und zu den pürierten Kartoffeln geben. Vorsichtig und nach für nach dazugiessen, damit der Stock nicht zu flüssig wird. Dann alles gut mischen, mit etwas Muskat und Salz abschmecken. Den Kartoffelstock dann nochmals ganz kräftig rühren, damit er schön luftig wird.