Kartoffelstock-Varianten

Foto ▶

Beilage für 4 Personen, gilt für jede Variante

Kartoffelsorten: Agria, Matil[illegible]

Mit Steinpilzen passt zu Wild, Voressen

ca. 700 g	**Kartoffelstock,** heiss (S. 142)	
1 Esslöffel	**Margarine oder Butter**	in der Bratpfanne warm werden lassen
1	**Schalotte,** fein gehackt	
25 g	**getrocknete Steinpilze,** eingeweicht, abgetropft, fein gehackt	
1 Bund	**Petersilie,** fein gehackt	alles beifügen, gut andämpfen
½ dl	**Weisswein** oder Bouillon	dazugiessen, einkochen
2 Esslöffel	**Sauerrahm**	zugeben, unter den Kartoffelstock rühren
nach Bedarf	**Salz, Pfeffer, wenig Muskat**	evtl. nachwürzen

Mit Safran-Lauch passt zu Fisch, Geflügel

ca. 700 g	**Kartoffelstock,** heiss (S. 142)	
1 Esslöffel	**Margarine oder Butter**	in der Bratpfanne warm werden lassen
1	**zarter Gemüselauch**	in feine Streifen schneiden, beigeben, andämpfen
2 Brieflein	**Safran**	
5–6 Esslöffel	**Rahm**	mischen, beigeben, ca. 5 Min. weich köcheln, unter den Kartoffelstock rühren
nach Bedarf	**Salz, Pfeffer, wenig Muskat**	evtl. nachwürzen

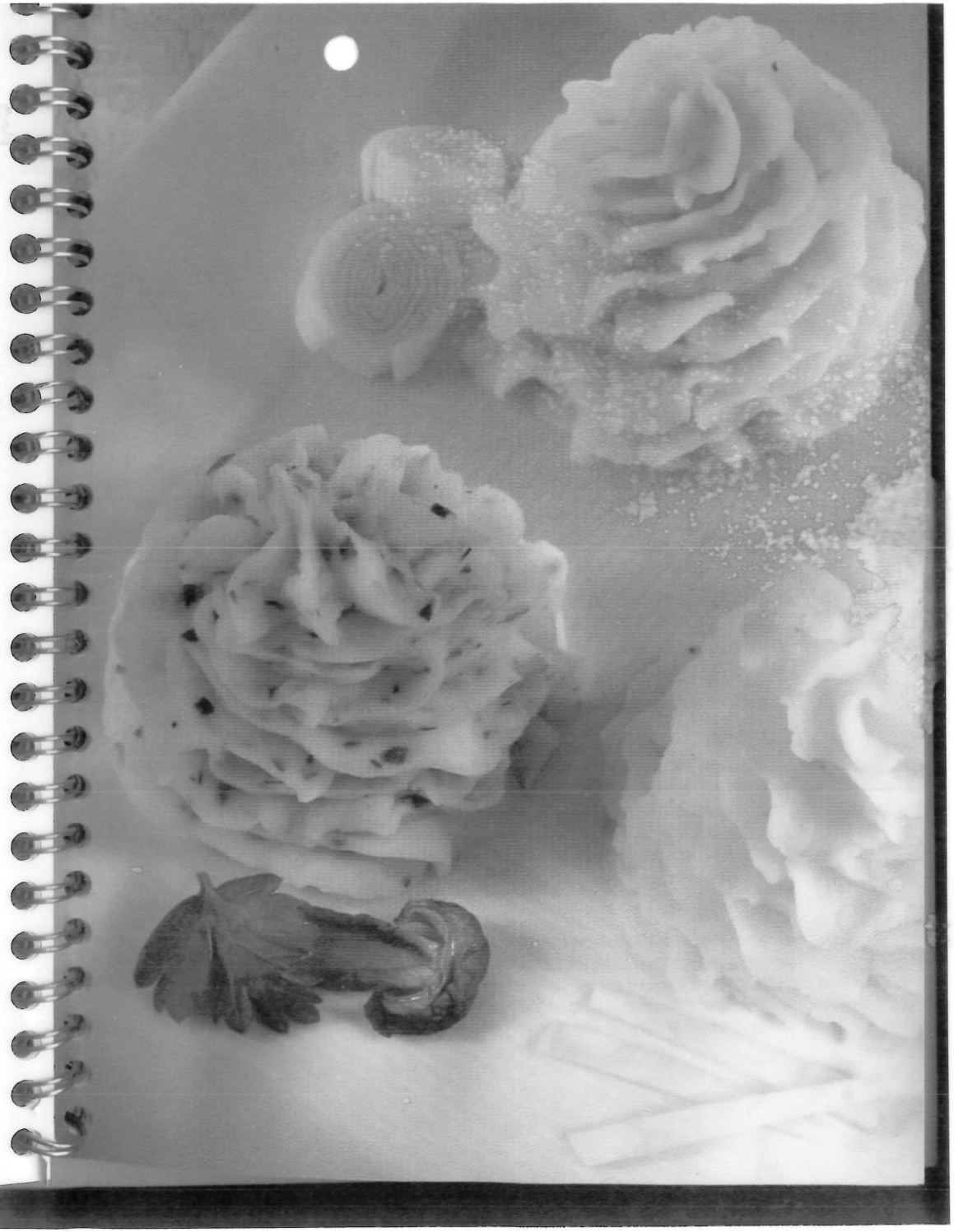
Mit Apfel-Sellerie passt zu Braten, Lamm, Wild

ca. 600 g	**Kartoffelstock,** heiss (S. 142)	
300 g	**Sellerie,** gewürfelt	
	Dämpfkörbchen	Würfel weich kochen
1 grosser	**Apfel,** z.B. Boskoop, gewürfelt	nach ca. 5 Min. zum Sellerie geben, mitkochen. Dann beides durchs Passe-vite treiben
2 Esslöffel	**Sauer- oder Doppelrahm**	
nach Bedarf	**Salz und Pfeffer**	zugeben, unter den Kartoffelstock rühren

Tips

- An Stelle von frischem Kartoffelstock 1 Beutel Kartoffelflocken verwenden.
- Sehr hübsch wirkt Kartoffelstock, wenn man ihn, mit dem Spritzsack auf eine vorgewärmte Platte oder direkt auf die Teller gespritzt, serviert.

raffiniert
braucht Zeit



Kartoffelstock

Luftiger K ffelstock wird besonders zu Fleisch mit viel Sauce geschätzt. Anhand von zwei Rezeptvarianten zeigen wir, dass Kartoffelstock sehr schnell und mit wenig Aufwand zubereitet werden kann. Je schneller die Zubereitung, desto gröber die Konsistenz. Doch ein selbstgemachter Kartoffelstock darf gerne hie und da auch einige feine Kartoffelstückchen aufweisen.

Geeignete Kartoffelsorten

Agria, Désirée, Matilda, Christa siehe Seite 5



Kartoffelstock

Beilage für 4 Personen

1 kg **Kartoffeln,** geschält, in Würfel schneiden ● Im **siedenden Salzwasser** (sie sollten nur knapp mit Wasser bedeckt sein) bei mittlerer Hitze ohne Deckel weich kochen ● Kochzeit: 15–25 Min., je nach Schnittgrösse ● Das Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis sie weisslich und trocken sind (S. 141) ● Kartoffeln durchs Passe-vite direkt in die Pfanne treiben (Pfanne beiseite stellen) ● 2–3 dl **heisse Milch** unter Rühren mit der Holzkelle oder dem Schwingbesen nach und nach beigeben ● Mit 50 g **Margarine oder Butter,** wenig **frisch gemahlenem Muskat, weissem Pfeffer** und evtl. wenig **Salz** verfeinern.



Weissliche und trockene Salzkartoffeln (S. 141) durchs Passe-vite direkt in die Pfanne treiben. Pfanne beiseite stellen.



Heisse Milch nach und nach mit der Holzkelle oder dem Schwingbesen unter ständigem Rühren der Kartoffelmasse beigeben, kräftig weiterrühren, bis sie luftig ist und locker von der Kelle fällt.