

Kartoffelstock

Für 4 Personen

Zutaten:

800 g Kartoffeln (festkochend)
Milch
Butter
Salz
Muskatnuss

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

1. Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Schalen in einen Topf geben und so viel Milch zugeben, bis die Kartoffelschalen vollständig bedeckt sind.
2. Die Milch und die Kartoffelschalen kurz aufkochen lassen, ca. 10 Minuten ziehen lassen und die Milch abgießen.
3. Die Kartoffeln in ungesalzenem Wasser bei 72°C für 30 Minuten simmern lassen (mit einem Thermometer kontrollieren). Das Wasser abgießen (eventuell abkühlen lassen).
4. Frisches, gesalzenes Wasser zu den Kartoffeln geben und ca. 20-25 Minuten normal kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln trockendampfen lassen.
5. 2/3 der Milch zu den Kartoffeln geben und zu einem cremigen Stock stampfen (alternativ passieren). Bis zu 50 g Butter und die restliche Milch zugeben, bis ein cremige Konsistenz erreicht wird.
6. Mit Salz und frisch gemahlener Muskatnuss würzen und servieren.

Wichtig: festkochenden Kartoffeln verwenden da mehlig kochende Kartoffeln bei simmern zu sehr auslaugen. Das Rezept befindet sich noch in der Entwicklung.