

Kartoffelstampf

Zutaten:

800 bis 900g Kartoffeln

100g Butter

200ml Sahne + 200ml Milch

1 Blatt frisches oder getrocknetes Liebstöckl

Salz

Muskat frisch gerieben

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und halbieren oder vierteln und in gut gesalzenem Wasser, dem man etwas Liebstöckl beifügen kann, 20 Minuten kochen. Zum Gartest anstechen, abseihen und das Liebstöckl wieder entfernen.

Solange die Kartoffeln kochen eine Große Schüssel vorbereiten, einen Großteil der Butter hineingeben und im Speisenwärmer oder im Ofen bei niedriger Temperatur (60 – 70 °C) schmelzen lassen. Sahne und Milch mischen und in einem Topf erwärmen.

Die noch heißen Kartoffeln durch eine Presse zu der geschmolzenen Butter drücken. (Keinen Pürierstab verwenden, das macht den Stampf klebrig) Einen knappen Teelöffel Salz zufügen und Muskatnuß darüber reiben. Mit etwa 2/3 der Sahne/Milch Mischung begießen und mit einer Gabel oder einem Schneebesen alles gut vermischen. Je nach Bedarf noch die restliche Butter und Milch/Sahne einarbeiten um die richtige Konsistenz zu erhalten. Abschmecken und mit einer Folie bedeckt warm stellen.

Tipp: Feiner Kartoffelstampf , dazu die Äpfel und die Zwiebeln sind ein leckeres vegetarisches Essen. Da kann man auch gerne mal auf die Leber verzichten