

## Kürbis – Kartoffelstampf

### Zutaten:

*Da Sie den Stampf lieben werden, darf's ruhig ein Bissel mehr sein*

- 600 – 800g Kartoffeln
- 600 – 800 g Kürbisstücke
- 2 gute EL Butter
- Knapp  $\frac{1}{4}$  L Gemüsebrühe
- $\frac{3}{4}$  L Milch/Sahne Mischung zu gleichen Teilen
- Muskat
- Salz

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in drei bis vier Teile schneiden. In Salzwasser 20 Minuten garen. Währenddem die Kürbisse, hat man die Teile von einem ausgehöhlten Kürbis - zurechtschneiden in einigermaßen gleich große Würfel. Verwendet man einen anderen Kürbis, so sind natürlich zuerst die Kerne und die umgebenden Fasern mit einem möglichst scharfkantigen Löffel zu entfernen und es müssen außer beim Hokkaido-Kürbis auch die Schalen entfernt werden. In einem Topf wird ein guter Esslöffel Butter erhitzt und der Kürbis darin angebraten. Dann mit Brühe angießen, den Deckel aufsetzen und 10 Minuten garen. Inzwischen müssten die Kartoffeln gar sein und man kann sie abseihen. Kurz noch ausdampfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel, in die ebenfalls 1 EL warme Butter gegeben wurde, durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch/Sahne-Mischung erhitzen, sie braucht nicht zu kochen. Die Kürbisse mit einem Seihlöffel aus dem Topf nehmen und mit zu den Kartoffeln durch die Presse geben. Mit Salz und Muskat würzen und mit einem Großteil der Sahne-Milch übergießen. Die Mischung abschmecken und je nach Geschmack noch mit Salz oder Muskat nacharbeiten. Mit der restlichen Sahne-Milch den Stampf noch auf die gewünschte Konsistenz bringen.