



Kartoffelstock

Zu Schmorgerichten mit viel Sauce gibt es kaum eine bessere Beilage als Kartoffelstock. Für einen Kartoffelstock verwendet man in der Regel mehligkochende Kartoffeln, z.B. Désirée. Er lässt sich aber auch mit festkochenden Sorten zubereiten, manche Köch*innen schwören sogar darauf. Die Kartoffeln müssen vorab gut weich gekocht und danach ausgedampft werden. Dazu gibt man die gekochten und abgeschütteten Kartoffelklöße nochmals in die noch heiße Pfanne, aber ohne sie erneut zu erhitzen. Man rüttelt die Kartoffeln etwas durch, damit das Wasser besser verdampft.

Die zweite Regel: Kartoffelstock braucht wenig Milch und viel Butter: Auf 500g Kartoffeln ca. 1dl Milch und mindestens 60g Butter.

Die dritte Regel: Die Kartoffeln dürfen nie mit dem Stabmixer püriert werden, denn damit würde eine kleistrige Masse und kein fluffiger Stock entstehen. Gut geeignet sind die gut alte Flotte Lotte (Passe vite), eine Kartoffelpresse oder ein Kartoffelstampfer.

Zutaten (4 Portionen)

500g	mehlig kochende Kartoffeln
1dl	Milch
60g	Butter
	Salz und Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in ca. 2cm grosse Klötze schneiden. In möglichst wenig Salzwasser gut weich kochen (min. 25 Minuten). Kartoffeln in ein Sieb abgiessen und etwas rütteln. Zurück in die noch heiße, aber nicht mehr auf der Herdplatte stehende Pfanne geben. Etwa 1-2 Minuten bei ständigem Rütteln ausdampfen lassen. Zurück ins Sieb geben. Pfanne kurz auswaschen, damit der Boden wieder blank ist. Milch und

Butter zugeben. Falls nötig, Pfanne nochmals leicht erhitzen, warten bis die Butter ganz geschmolzen ist (aber nicht zum Kochen bringen). Mit Muskatnuss würzen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die Buttermilch geben. Mit einer Holzgabel gut verrühren und eventuell nachwürzen.

Grössere Mengen Kartoffelstock rührt man am besten in einer im Wasserbad stehenden Pfanne in die Buttermilch ein. So kann der Kartoffelstock bis zu einer Stunde warmgehalten werden.

Kartoffelstock aufwärmen oder ver(auf)werten:

Kartoffelstock aufwärmen kann man, die Konsistenz leidet aber ziemlich darunter. Besser macht man daraus Kartoffeltätschli (mit etwas Ei gebunden) und brät sie in der Pfanne. Oder man macht daraus einen leckeren Ofenguck, nach diesem Innerschweizer Rezept wird der Kartoffelstock mit Gemüse und/oder auch Schinken oder Speck vermischt, mit einem Ei garniert und mit Käse im Ofen überbacken. Siehe da: Ofenguckrezepte.





Gekochte Kartoffeln ausdämpfen



Butter in Milch schmelzen



