



Biohof Unterwählern
Markus Mischler & Eva Sutter
Unterwählern 10
3150 Schwarzenburg



Tel: 031 731 35 46
Mob: 079 540 53 09
E-Mail:

info@biohofunterwählern.ch
www.biohofunterwählern.ch

Kartoffelstock nach Grossmutter's Art

500ml Wasser

1kg Mehligkochende Kartoffeln (z.B. Désirée)

1 Kaffeelöffel Salz

375ml-500ml Milch

1 Löffel Butter

Muskatnuss gerieben und Pfeffer frisch gemahlen (nach Belieben)

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser weichkochen. Wasser abgiessen. Milch wärmen und über die gekochten Kartoffeln giessen. Mit Handrührgerät* mixen (auf niedriger Stufe), bis einen schönen Stock entsteht.

*Stock kann auch mit dem Passe-vite oder mit einem Kartoffelstampfer erstellt werden