

HÄRDÖPFELSTOCK

Zubereitung ca. 15 min.

Kochzeit ca. 23 Min.

Zutaten:

1000g mehlig kochende Kartoffeln in Stücken

300g Wasser

1TL Salz

180g Milch

40g Butter

1 Msp. Muskat

Pfeffer, Paprika edel süss

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, zusammen mit 300g Wasser und 1 TL Salz in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen.

22 Min. 95 Grad Stufe 1 kochen.

180g Milch, 40g Butter und Gewürz zirka 20-30 Sek. Stufe 4 mit Hilfe des Spatels rühren. Häröpfelstock umfüllen und heiss servieren.

