

Kartoffelstock:

1 kg mehligkochende Kartoffeln, z.B. Agria, geschält, in Stücke geschnitten

2,5 dl Milch

40 g Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Lorbeer zum Garnieren

Kartoffelstock: Kartoffeln in siedendem Salzwasser oder im Dampfkochtopf weich kochen, abgiessen. In die Pfanne zurückgeben, kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter erwärmen. Kartoffeln durch das Passevite dazutreiben. Gut verrühren, abschmecken.