

# BUNTER KARTOFFELSTOCK



LUZERNER **BÄUERINNEN**  
**UNDBAUERN**

Herzli Bili Lenggliert

HAUPTGANG

4 PERS.

35 MIN.  
GESAMTZEIT

© Swissmilk

# BUNTER KARTOFFELSTOCK

(Rezept für 4 Personen)

## Grundmenge

1 kg mehligkochende Kartoffeln

schälen, in grobe Würfel schneiden, auf der Siebeinlage im Dampfkochtopf ca. 6 bis 8 Min. dämpfen, abgiessen, etwas ausdampfen lassen und durch ein Passe-Vite treiben

## Grüner Kräuter-Kartoffelstock

200 g Erbsen

2,5 dl Milch

etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Muskat

weichkochen, fein pürieren

50 g Butter

begeben, schmelzen lassen

je 1 Bund Majoran, Peterli

Schnittlauch

fein hacken, begeben

Kartoffelmasse und Erbsenmasse miteinander gut vermengen, abschmecken

## Rosa Randen-Kartoffelstock mit Meerrettich

200 g gekochte Randen

mit der Gemüseraffel reiben

2–4 EL Meerrettich

frisch dazu reiben

2,5 dl Milch

1 Prise Muskat

aufkochen, zu den Randen geben, pürieren

50 g Butter

begeben, schmelzen lassen

Kartoffelmasse und Randenmasse miteinander gut vermengen, abschmecken

## Gelber Safran-Kartoffelstock

200 g Pfälzer Rüeblli oder Rüeblli

schälen, mit der Gemüseraffel reiben

2,5 dl Milch

50 g Butter

1 Brieflein Safran

Rüeblli darin weichkochen, fein pürieren

begeben, schmelzen lassen

begeben, alles gut vermengen

Kartoffelmasse und Rüeblimasse miteinander gut vermengen, abschmecken

4  
PERSONEN

35 MIN.  
ZUBEREITUNG

DIES UND NOCH WEITERE REZEPTE  
DER LUZERNER BÄUERINNEN GIBT ES  
AUF [WWW.LUZERNERBAUERN.CH](http://WWW.LUZERNERBAUERN.CH) ODER

**KARTOFFEL.CH**