

BUNTER KARTOFFELSTOCK



LUZERNER BÄUERINNEN
UND BÄUERN

Herzli Bili Lenggler

HAUPTGANG

4 PERS.

XX MIN.
GESAMTZEIT

BUNTER KARTOFFELSTOCK



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UNDBAUERN

natürlich | engagiert

HAUPTGANG

4 PERS.

XX MIN.
GESAMTZEIT

BUNTER KARTOFFELSTOCK

(Rezept für 4 Personen)

Grundmenge

1 kg mehligkochende Kartoffeln

schälen, in grobe Würfel schneiden auf der Siebeinlage im Dampfkochtopf ca. 6–8 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

beigeben, schmelzen lassen

Je 1 Bund Majoran, Peterli

Schnittlauch

fein hacken beigeben

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

schmelzen lassen

Kartoffelmasse und Randenmasse miteinander gut vermengen, abschmecken

Gelber Safran-Kartoffelstock

200 g Pfälzer Rüebli oder Rüebli

schälen, mit der Gemüseraffel reiben

2,5 dl Milch

50 g Butter

1 Brieflein Safran

Rüebli darin weichkochen, fein pürieren

schmelzen lassen

beigeben, alles gut vermengen

Kartoffelmasse und Rüebli-
masse miteinander gut vermengen, abschmecken

4
PERSONEN

XX MIN.
GESAMTZEIT

DIES UND NOCH MEHR REZEPTE DER LUZERNER BÄUERINNEN
GIBT ES AUF WWW.LUZERNERBAUERN.CH