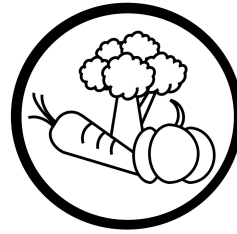
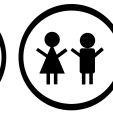


Broccoli Stock



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



Glutenfrei



Thermomix®
geeignetes Rezept

700g mehligkochende Kartoffeln
1.5L Salzwasser
1 kleiner Broccoli

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Broccoliröschen vom Stiel trennen und zusammen mit den Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Alternativ im Thermomix® (TM) 40 Minuten bei 100°C auf Stufe 2 garen.

Das Wasser abgiessen und das Gemüse auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Kartoffeln sollten warm, aber nicht heiß sein, um sie weiterzuverarbeiten.

2dl Milch
50g Butter
Muskat und wenig Pfeffer

In einem Topf Milch, Butter und Gewürze hinzufügen und die Kartoffeln mit dem Broccoli darin nochmals etwa 5 Minuten ziehen lassen. Dabei mit einem Kartoffelstampfer oder einem Kochlöffel die Kartoffelmasse verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.



Alternativ im TM Milch, Butter, Gewürze und den Broccoli 5 Minuten bei 90°C auf Stufe 1.5 vermengen. Danach 10 Sekunden auf Stufe 10 die Masse pürieren. Die Kartoffeln dazugeben, dann den Rühraufsatz einsetzen und 1 Minute auf Stufe 3.5 rühren, bis der Stock schön luftig ist.

1EL Butter

Ich empfehle, während des letzten Schrittes nochmals etwas Butter hinzuzufügen. Den Stock heiß servieren. Wenn du ihn vorbereiten möchtest, fülle ihn in einen Spritzbeutel und erwärme den Beutel dann im Wasserbad.

