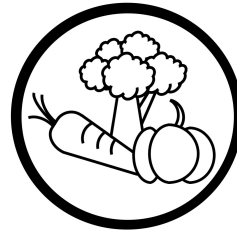
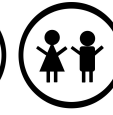


Süsskartoffel Stock



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



Glutenfrei



Thermomix®
geeignetes Rezept

4 Portionen

500g mehligkochende Kartoffeln
250g Süsskartoffel
1.5L Salzwasser

Kartoffeln und Süsskartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Im leicht gesalzenen Wasser etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Alternativ im Thermomix 30 Minuten bei 100°C auf Stufe 2 im Garkorbchen garen.

Das Wasser abgiessen und das Gemüse auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Das Gemüse sollte warm, aber nicht heiss sein, um es weiterzuverarbeiten.

2dl Milch
50g Butter
Muskat und wenig Pfeffer

In einem Topf Milch, Butter und die Gewürze hinzufügen und das Gemüse 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 Thermomix die Zutaten 5 Minuten bei 90°C auf Stufe 1.5 vermengen. Dann den Rührhaufsatz einsetzen, das Gemüse hinzufügen und 1 Minute auf Stufe 3.5 rühren, bis der Stock schön luftig ist.

1EL Butter

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

