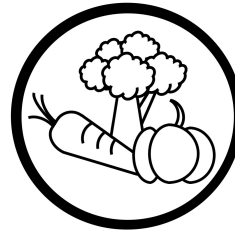


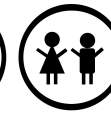
Bärlauch Stock



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



Glutenfrei



Thermomix®
geeignetes Rezept

700g mehligkochende Kartoffeln Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden.
1.5L Salzwasser In leicht gesalzenem Wasser etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Alternativ im Thermomix® (TM) 40 Minuten bei 100°C auf Stufe 2 garen.

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

2dl Milch In einem Topf Milch, Butter, Gewürze und den fein
50g Butter geschnittenen Bärlauch hinzufügen und die Kartoffeln darin
Muskat und wenig Pfeffer nochmals etwa 5 Minuten ziehen lassen. Dabei mit einem
50g Bärlauch fein geschnitten Kartoffelstampfer oder einem Kochlöffel die Kartoffelmasse
verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.



Alternativ im TM Milch, Butter, Gewürze und den Bärlauch 5 Minuten bei 90°C auf Stufe 1.5 vermengen. Danach 10 Sekunden auf Stufe 10 die Masse pürieren. Die Kartoffeln dazugeben, dann den Rührhaufsatz 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.

