

Stampfkartoffeln

Kartoffeln festkochend

1kg

Wasser

1L

Salz

1Tl

SAH Gemüsebouillon

1 Ei

Creme Fraîche

180g

Schnittlauch

1 Bund

Salz und Pfeffer

Stampfkartoffeln

Der frische „leichte“ Bruder
des Kartoffelstock's.

Als ideale Beilage zu
Schmorgerichten

1. Kartoffeln schälen und vierteln.
2. Das Wasser mit der Bouillon und dem Salz zum Sieden bringen, die Kartoffeln zugeben und 40 min kochen.
3. Die Flüssigkeit zu 90% abschütten. (ein kleiner Rest bleibt bestehen)
4. Die Creme Fraîche und den Schnittlauch beifügen und durchstampfen. Ein wenig Stücke sind erwünscht und geben etwas Kontur.
5. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals etwas erwärmen.



Level
Zeit
Saison
Menge für

easy
45 min
Ganzjährig
4P

Ä Guetä!