

Kartoffelstock (Gummelistungis)

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit: ca. 22-25 Minuten

Zutaten:

1000g	mehlig kochende Kartoffeln
300g	Wasser
1 TL	Salz
180g	Milch
40g	Butter
1 Msp	Muskat
wenig	Pfeffer
wenig	Paprika (je nach Geschmack)



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, zusammen mit Wasser und Salz in den Mixtopf geben.
2. **22. Min. / 100° / Stufe 1** kochen, nach zirka 10 Min auf 95° zurückstellen. Ab und zu mit Hilfe des Spatels umrühren.
3. Milch, Butter und Gewürze zirka **20-30 Sek. / Stufe 4** mit Hilfe des Spatel verrühren.

Tipp

Dazu passt jede Art von Fleischsaucen oder auch ein Ratatouille.