

# BUNTER KARTOFFELSTOCK



LUZERNER BÄUERINNEN  
UND BÄUERN

Herzli Fonggler

HAUPTGANG

4 PERS.

XX MIN.  
GESAMTZEIT

# BUNTER KARTOFFELSTOCK



LUZERNER **BÄUERINNEN**  
**UNDBAUERN**

natürlich | engagiert

HAUPTGANG

4 PERS.

XX MIN.  
GESAMTZEIT

# BUNTER KARTOFFELSTOCK

(Rezept für 4 Personen)

## Grundmenge

1 kg mehligkochende Kartoffeln

schälen, in grobe Würfel schneiden auf der Siebeinlage im Dampfkochtopf ca. 6–8 Min. dämpfen, abgiessen, etwas ausdampfen lassen und durch ein Passe-vite treiben

## Grüner Kräuter-Kartoffelstock

200 g Erbsen

2.5 dl Milch

etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Muskat

weichkochen, fein pürieren

50 g Butter

beigeben, schmelzen lassen

Je 1 Bund Majoran, Peterli

Schnittlauch

fein hacken beigeben

Kartoffelmasse und Erbsenmasse miteinander gut vermengen, abschmecken

## Rosa Randen-Kartoffelstock mit Meerrettich

200 g gekochte Randen

mit der Gemüseraffel reiben

2-4 EL Meerrettich

frisch dazu reiben

2,5 dl Milch

1 Prise Muskat

aufkochen, zu den Randen geben, pürieren

50 g Butter

schmelzen lassen

Kartoffelmasse und Randenmasse miteinander gut vermengen, abschmecken

## Gelber Safran-Kartoffelstock

200 g Pfälzer Rüebli oder Rüebli

schälen, mit der Gemüseraffel reiben

2,5 dl Milch

50 g Butter

1 Brieflein Safran

Rüebli darin weichkochen, fein pürieren

schmelzen lassen

beigeben, alles gut vermengen

Kartoffelmasse und Rüebli- und Safranmasse miteinander gut vermengen, abschmecken

4  
PERSONEN

XX MIN.  
GESAMTZEIT

DIES UND NOCH MEHR REZEPTE DER LUZERNER BÄUERINNEN  
GIBT ES AUF [WWW.LUZERNERBAUERN.CH](http://WWW.LUZERNERBAUERN.CH)