



Beilage

Kartoffelstock nach Roli's Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Kartoffeln, roh, schälen und in kleine Würfel schneiden
1,5 dl Rindsbouillon, kräftig
2 dl Rahm (Sahne)
1-2 Zehen Knoblauch (Knoblauchfans nehmen mehr), geschält und gepresst
1 Stück Thymianzweig, frisch
Etwas Aromat
Salz, Cayennepfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Kasserolle	Die Bouillon zusammen mit dem Rahm in einer Kasserolle zum kochen bringen. Die Knoblauchzehen dazupressen.
Bouillon, Rahm	Mit Salz, Aromat, Cayennepfeffer (wenig) sowie geriebener Muskatnuss würzen.
Knoblauchzehen	
Salz, Aromat, Cayenne, Muskatnuss	
Kartoffeln	Die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben und auf kleinem Feuer so lange köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind und fast alle Flüssigkeit aufgesogen haben.
Passevite	Die Kartoffeln durch ein Passevite (oder eine Kartoffelpresse) drücken und sofort heiss servieren.