

Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln (Mehlig kochend)
250 ml Milch 3,5 %
40-60 g Butter
Salz nach eigenem Ermessen
etwas Muskat, frisch gerieben
Kartoffelstärke nach Bedarf



Zutaten für Röstzwiebeln:

40 g Kräuter- oder Knoblauchbutter
2 Mittelgroße Zwiebeln
für Röstzwiebeln

Vorbereitungen:

Kartoffel erst mal waschen, schälen und danach in einen geeignet großen Kochtopf mit kaltem Wasser vierteln.
Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Zuerst stellen wir den Topf mit den vorbereiteten Kartoffeln auf den Herd und kochen diese. Wenn man mit einer Gabel die Kartoffel leicht durchstechen kann, sind sie gut. Den Topf mit den Kartoffeln vom Herd nehmen und angießen.

In der Zwischenzeit wo die Kartoffel kochen, stellen wir eine Bratpfanne auf den Herd, geben die Kräuter- bzw. Knoblauchbutter rein und lasse sie zerschmelzen, dann die Zwiebeln zugeben und auf höchster Stufe schön dunkel kross braten.

Nächster Schritt ist, einen geeignet großen Topf auf den Herd stellen, die Milch hineingeben und aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die gekochten Kartoffel in die heiße Milch geben und mit dem Stampfer zerstampfen, (natürlich geht es auch mit einer Presse) die Butter, etwas Salz und Muskat hinzufügen und mit dem Schneebesen gut verrühren. Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Sollte der Stampf zu flüssig ausfallen, mit der Kartoffelstärke festigen.
Den Kartoffelstampf in eine Servierschüssel geben und die Röstzwiebel mit dem Bratensaft darüber geben.

Ist geeignet zu folgenden Gerichten:

Kohlrouladen, Bratwurst mit Zwiebelsauce, Frikadellen mit Pfefferrahmsauce, uvm.