

# Kartoffelstampf

Von Bio Kartoffeln aus Südhessen

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten




Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02972

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Kartoffeln Anuschka	655553	2.000 g
	Bio Butter	705547	75 g
	Bio H-Milch	701082	150 ml
	H-Schlagsahne 30%	336611	150 ml
	Muskatnuss hell gemahlen	89883	4 g
	Steinspeisesalz	78863	8 g
	Trinkwasser		

Zubereitung:

1. Kartoffeln putzen und schälen, anschließend in Salzwasser weich kochen.
2. Wasser abgießen.
3. Sahne und Milch mit Salz und Muskat verrühren und erwärmen.
4. Butter zu den Kartoffeln geben und durchstampfen. Dabei nach und nach Sahnemischung zugeben.
5. Kartoffelbrei erneut erhitzen, abschmecken und servieren.

\* Nur national verfügbare Artikel.