



# KARTOFFELSTOCK

---

## ZUTATEN

**2.5 kg** Kartoffeln  
**1000 g** Wasser  
**800 g** Milch  
**100 g** Butter  
**Etwas** Salz  
**Etwas** Muskat

---

## ZUBEREITUNG

1. Geschälte Kartoffeln in den Varoma-Behälter füllen
2. Wasser in den Mixtopf füllen, Varoma-Behälter aufsetzen und 38 Min. / Varoma / Stufe 2 erhitzen
3. Wasser aus dem Mixtopf leeren, Schmetterling einsetzen
4. 400 g Milch, 50 g Butter, Salz, Muskat und die Hälfte der Kartoffeln in den Mixtopf geben, 30 Sek. / Stufe 4 mixen
5. Kartoffelstock in eine grosse Schüssel umfüllen und Schmetterling erneut einsetzen
6. 400 g Milch, 50 g Butter, Salz, Muskat und die Hälfte der Kartoffeln in den Mixtopf geben, 30 Sek. / Stufe 4 mixen
7. Kartoffelstock zum bereits umgefüllten Stock dazugeben und in der grossen Schüssel miteinander mischen.