



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.