

Kartoffel-Stampf

Für 4 Portionen

1 kg festk. Kartoffeln 300 ml Rinderbrühe 1 Zwiebel
1 EL Olivenöl 1 Spritzer Zitronensaft Pfeffer, Salz, Muskat

Die Kartoffeln schälen, vierteln und kochen. Die gegarten Kartoffeln abgießen und mit einer Siebkelle stampfen (Kartoffelstücke im Stampf lassen. Das macht die Masse feiner und lässt sie weniger massiv wirken). Etwas Brühe und Olivenöl hinzugeben. Dann die angeschwitzten Zwiebeln untermischen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Frank Rosin am 21. Juli 2014