

Aus TOP 203 von Ruth Fierz

Aus 1 mach 2, 3 oder 4



## Kartoffelstock

*Nicht immer fehlt uns die Zeit. Genau dann muss man zuschlagen. Wieso bereite ich nicht die doppelte oder dreifache Menge Kartoffelstock zu? Während die Salzkartoffeln im Dampfkochtopf garen, kann ich eine Serie im Fernsehen schauen, mit der Freundin telefonieren, mit den Kindern ein Spiel machen..... Gekochte Salzkartoffeln pürieren, zu einem luftigen Kartoffelstock rühren und dann portionieren. Entweder Kartoffelstock tiefkühlen oder im Kühlschrank aufbewahren.*

Ruth Fierz

### 1. Kartoffelstockvariante: Tätschli oder Plätzli

500 g Kartoffelstock  
100 g Mehl  
1 Ei  
100 g Speckwürfeli  
2 mittlere Rüebli  
Pfeffer, Paprika, Salz  
Paniermehl oder  
Mehl zum Wenden  
Bratbutter



Kartoffelstock, Ei, Mehl und Speckwürfeli in eine Schüssel geben, würzen. Die Rüebli schälen, waschen und mit der Röstiraffel dazureiben. Alle Zutaten gut mischen und zu Plätzli formen. Im Paniermehl oder im Mehl wenden. Die Tätschli in der heissen Bratbutter beidseitig goldbraun braten.

**Tipp** • Zusammen mit einer Schüssel Salat eine einfache Mahlzeit.  
• Die geformten Plätzli können auch tiefgekühlt werden und aufgetaut paniert und gebraten werden.

### 2. Kartoffelstockvariante: Ofenguck

500 g Kartoffelstock  
200 g Schinken- oder  
Speckwürfeli  
4 Eier  
Salz, Pfeffer  
Wenig Butter



Eine Gratinform bebuttern. Backofen O- und U-Hitze auf 220 Grad vorwärmen Den Kartoffelstock mit den Schinken- oder Speckwürfeli mischen und in die Gratinform füllen, glattstreichen. Mit einem Suppenlöffel 4 Mulden formen. Die Eier aufschlagen und in die Mulden gleiten lassen. Eier würzen. Den Ofenguck im vorgewärmten Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.

**Tipp** • 100 g Reibkäse mit dem Kartoffelstock mischen.

### 3. Kartoffelstockvariante: Kartoffelsuppe

300 g Kartoffelstock  
1 l Gemüsebouillon  
1 kleiner Lauchstängel  
3 – 4 Paar Wienerli



Den Lauch längs halbieren und unter fliessendem Wasser gründlich waschen. In feine Streifen schneiden. Den Kartoffelstock und die Lauchstreifen in eine Pfanne geben und die Bouillon unter ständigem Rühren dazugeben. Die Suppe aufkochen und 10 Min. köcheln lassen, bis der Lauch weich ist. Die Würstchen in Rädli schneiden und in der Suppe erwärmen.

**Tipp** • Eine herrliche Mahlzeit für kalte Wintertage.

