

**Kartoffelstock**

Paschi Lehmann - 15.10.2025

Rezeptgruppe	Hauptgang
	<p>Kartoffelstock (auch Kartoffelbrei oder Kartoffelpüree) stammt ursprünglich aus Europa, nachdem die Kartoffel im 16. Jahrhundert aus Südamerika (genauer: den Anden, heutiges Peru und Bolivien) nach Europa gebracht wurde.</p> <p>Das Gericht selbst – also gestampfte, gekochte Kartoffeln mit Milch, Butter und Gewürzen – entstand vermutlich im 18. Jahrhundert in Frankreich oder Deutschland, als die Kartoffel dort zum Grundnahrungsmittel wurde.</p>

**Zutaten für 8 Personen als Beilage**

2 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken
4 dl Milch
60 g Butter
2 TL Salz
Muskatnuss

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.
2. Milch, Butter und Salz in die noch heiße Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln durch eine Presse oder das Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch beigeben.

**Curryrahmsauce mit einem Schuss Cognac**

Paschi Lehmann - 15.10.2025

Rezeptgruppe**Beilage Hauptgang**

Eine Sauce mit Charakter und Stil:
feines Curry trifft auf einen
Hauch französische Lebensart.

Der Schuss Cognac sorgt für
Tiefe, Wärme - und ein
Augenzwinkern an den Gourmet im
Herzen.

So elegant, dass selbst das Fleisch
kurz innehält, bevor es sich damit
übergießen lässt.

**Zutaten für 8 Personen als Beilage****bei 4 Personen können die Zutaten +/- halbiert werden**

2 EL Thai Kitchen - Red Curry Paste

3 DL Vollrahm

Cognac

Zubereitung

1. Paste in Pfanne geben und mit dem Rahm gut verrühren
2. Cognac nach belieben zufügen und abschmecken
3. Bei Bedarf Konsistenz mit Saucenbinder (Maizena) vervollständigen

Zutaten an Stelle Red Curry Paste für 4 Personen

1 EL Butter oder Öl

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1-2 TL Currysüppchen (je nach gewünschter Intensität)

1 TL Tomatenmark

100 ml Weisswein (optional, kann durch Brühe ersetzt werden)



Die Kochlöffel

Seit 2013



150 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe

150 ml Rahm (Sahne)

1 TL Honig oder Mango-Chutney (für leichte Süsse)

1 Schuss Cognac (ca. 1-2 EL)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Optional: etwas Limettensaft oder ein Stück Butter zum Abrunden