Oktober 2026, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Saison: Herbst

Kürbis-Kartoffelstock

Zutaten

4 Personen	8 Personen (Faktor 1.5 in einem Mehrgänger)	
800 g	1.2 kg	mehlig kochende Kartoffeln
600 g	900 G	Kürbis gerüstet gewogen Hokaido
2 EL	3 EL	Butter
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser zugedeckt etwa 25 Minuten weich köcheln.

Kürbis halbieren und entkernen. Kürbis samt Schale in grobe Würfel schneiden, In einer zweiten Pfanne in Salzwasser etwa 20 Minuten weich köcheln. Wasser abgiessen.

Kartoffeln und Kürbis etwa 5 Minuten ausdampfen lassen.

Kartoffeln und Kürbis durch das Passe-vite treiben. Butter mit dem Schwingbesen unterrühren. Kürbis-Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zusammen mit Grosis Hackbraten servieren.