

# **Kartoffelstampf für 12 Personen:**

## **Zutaten:**

- 2,5 kg Kartoffeln (vorzugsweise mehligkochende Sorten)
- 375 ml Milch
- 200 g Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: Muskatnuss, frisch gerieben

## **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, damit sie gleichmäßig kochen.
2. Die Kartoffelstücke in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und die Kartoffeln 20-25 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Du kannst mit einer Gabel prüfen, ob sie gar sind.
3. In der Zwischenzeit die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie warm, aber nicht kochend ist. Du kannst auch etwas Muskatnuss hinzufügen, wenn du magst.
4. Die gekochten Kartoffeln abgießen und in den Topf zurückgeben. Die Butter hinzufügen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, bis sie grob gestampft sind.
5. Gieße nach und nach die warme Milch über die Kartoffeln, während du weiter stampfst. Dies verleiht dem Stampf die gewünschte Konsistenz. Du kannst mehr oder weniger Milch hinzufügen, je nachdem, wie cremig du den Stampf möchtest.
6. Gut umrühren, um sicherzustellen, dass die Milch und Butter gleichmäßig verteilt sind. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter stampfen, bis der Kartoffelstampf die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
7. Serviere den Kartoffelstampf sofort, solange er noch heiß ist.