

Kartoffelstock mit heissem Fleischkäse und Erbsli & Rüebsli

von Nils Renz

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Streuwürze, Salz

2.5 kg Kartoffeln mehligkochend

6.0 dl Milch

75 g Butter

2.0 kg Fleischkäse

3.75 cl Olivenöl

375 g Zwiebel

2.5 Stück Knoblauchzehen

75 g Tomatenpuree

1.0 Liter Rotwein

1.0 kg Erbsli und Rüebsli

Kartoffelstock:

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 begeben.

Fleischkäse:

bei 180°C 50-60 Minuten backen

Bratensauce:

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Tomatenpuree kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, aufkochen, einkochen, absieben, salzen.

Erbsli und Rüebsli:

In Pfanne aufkochen und abschmecken