

Kartoffelstock mit heissem Fleischkäse und Erbsli & Rüebsli

von Nils Renz

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Salz, Streuwürze, Pfeffer, Muskatnuss

3.75 kg Kartoffeln mehligkochend
9.0 dl Milch
113 g Butter
3.0 kg Fleischkäse
5.63 cl Olivenöl
563 g Zwiebel
3.75 Stück Knoblauchzehen
113 g Tomatenpuree
1.5 Liter Rotwein
1.5 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