Speck- & Meerrettich-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit

Zubereitung

600 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

Behälter auf der Glasschale in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

3 Tranchen Speck

1 EL Meerrettich

1 EL Petersilie, glattblättrig

Salz

Speck hacken und in einer Bratpfanne ohne Fett anbraten. Meerrettich reiben und Petersilie fein hacken.

Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz abschmecken.

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021