



Süsskartoffel-, Bourbon- & Speck-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

600 g Süsskartoffeln

Süsskartoffeln schälen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden 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

½ TL Butter

9 Blätter Salbei

75 ml Milch

2 EL Butter, braun

1 EL Bourbon

Pfeffer

Salz

Speck in dünne Streifen und in der Bratpfanne ohne Fett rösten.

Salbei hacken. Braune Butter schmelzen und Salbei darin rösten.

Gedämpfte Süsskartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipps

Anstelle von Bourbon kann jegliche Art von Whisky verwendet werden.

Für die Herstellung der braunen Butter die Butter in gleichgrosse Stücke schneiden. In die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren schmelzen. Die Butter braun werden lassen und vom Herd nehmen, in ein Schälchen umgiessen.





Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht 1/3 GN, Höhe 52 mm

