



Kartoffelstock mit Steinpilz-Seeli und Dörrbohnen

Zu saucenreichen Schmorgerichten wie Braten oder Ragouts ist der Kartoffelstock eine ideale Beilage, nicht zuletzt wegen der Sauce, die als "Seeli" im Kartoffelstock angerichtet werden kann.

Der Kartoffelstock darf auch mal im Mittelpunkt stehen und das Seeli aus einem Ragout mit Steinpilzen und reichlich Sauce bestehen. Da wird man die Bratensauce bestimmt nicht vermissen.

In den meisten Rezepten werden für den Kartoffelstock mehlig kochende Kartoffeln empfohlen, es geht aber genauso gut mit festkochenden Sorten, wichtig ist vielmehr, dass die Kartoffeln gut weich gekocht werden, durch das Passevite oder die Kartoffelpresse gedrückt werden und anschliessend mit Milch und reichlich Butter mit einer Kelle verrührt werden. Keinesfalls sollten sie mit dem Schwingbesen verrührt werden und schon gar nicht mit dem Mixer püriert werden, da dabei der Stock schleimig würde.

Zutaten (2 Portionen)

450g	Kartoffeln, festkochend
1dl	Milch
40g	Tafelbutter
	Muskatnuss, Salz und Pfeffer
100g	Dörrbohnen
1	Zwiebel, ca. 60g
2	Knoblauchzehen
3El	Passata di Pomodoros
2dl	Einweichwasser
2Tl	Gemüseextrakt
	Rapsöl

Üblicherweise werden Dörrbohnen in 100g-Pakungen angeboten, das ist etwas viel für 2 Portionen. Sie lassen sich auch problemlos ein zweites Mal aufwärmen.

20g getrocknete Steinpilze
20g Zwiebel
3cl dunkler Portwein
1-2dl Einweichwasser
1Tl Gemüseextrakt
30g Sauerrahm
1/2Tl Maizena
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Dörrbohnen:

Dörrbohnen über Nacht in Kaltem Wasser einweichen (mindestens 15 Stunden).

Dörrbohnen abgiessen und das Einweichwasser auffangen.

Zwiebel und Knoblauch eher grob hacken. In Rapsöl dünsten bis die Zwiebel ganz leicht braun wird. Dörrbohnen zugeben und und stetig Wenden ca. 2 Minuten mitdünsten. Gemüseextrakt mit dem Einweichwasser vermischen, zusammen mit der Passata zugeben und vermischen. Zugedeckt köcheln lassen, bis sie weich sind (ca. 1 1/2 Stunden). Ev. mit Salz abschmecken.

Steinpilze:

Pilze in lauwarmen Wasser 1 Stunde einweichen.

Zwiebel fein hacken.

Pilze absieben und das Einweichwasser auffangen. Pilze leicht ausdrücken.

Zwiebel in Bratbutter leicht andünsten. Steinpilze zugeben, kurz mitdünsten und mit einem Schuss Portwein ablöschen. 1-2dl Einweichwasser zugiessen und das Gemüseextrakt einrühren. Mit wenig Pfeffer würzen. ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Kartoffelstock:

Kartoffeln schälen und zu Klötzen schneiden, in Salzwasser gut weich kochen. Kochplatte ausschalten, Kartoffeln abgiessen und zurück in die Pfanne geben. 2-3 Minuten ausdampfen lassen, dabei die Pfanne kräftig rütteln. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, diese gut auswaschen und wieder auf die Kochplatte stellen. Milch und Butter zugeben, mit Muskatnuss und wenig Pfeffer würzen. Sobald die Buttergeschmolzen ist, Kartoffeln dazupressen. Die Buttermilch sollte heiss sein, aber nicht mehr köcheln. Mit eine Kelle gut vermischen.

Kartoffelstock anrichten, mit einem Löffel eine tiefe Mulde eindrücken und die Pilze hineingeben. Dörrbohnen daneben anrichten.





