



Für 4 Personen

FISCH

600 g Stockfisch,
gewässert

STOCKFISCHSUD

100 g Milch
600 g Wasser
100 g Wurzelgemüse
(Karotten, Stangen-
sellerie, Zwiebel),
grob geschnitten
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
1 Knoblauchzehe
Salz

STOCKFISCHGREASCHTL

Stockfischgröstl

STOCKFISCH

- ▶ Milch, Wasser, Wurzelgemüse, Lorbeer, Thymian, Knoblauch und Salz aufkochen, den Stockfisch begeben, 8–12 Minuten bei mäßiger Hitze garen und im Fond auskühlen lassen.
- ▶ Den Fisch von der Haut und den Gräten befreien und zerkleinern.

STOCKFISCHGREASCHTL

- ▶ Erdäpfel schälen und kleinblättrig schneiden.
- ▶ Zwiebel in Butter andünsten, Erdäpfel begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und goldgelb rösten.
- ▶ Stockfisch, Knoblauch und Rahm dazugeben, nochmals abschmecken, gut durchschwenken und mit Petersilie bestreuen.

⌚ 40 Minuten

**GREASCHTETE
ERDÄPFL**

600 g Erdäpfel, mit der
Schale gekocht
100 g Zwiebel, in feine
Halbringe geschnitten
50 g Butter
Salz
Pfeffer
1 kleine Knoblauchzehe,
fein gehackt
150 g Rahm
Petersilie, fein
geschnitten