



Für 4 Personen

- FISCH**
 600 g Stockfisch, gewässert
- STOCKFISCHSUD**
 100 g Milch
 600 g Wasser
 100 g Wurzelgemüse (Karotten, Stangensellerie, 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