

Usedomer Fischkartoffeln

600 g Kartoffeln

200 g Petersilienwurzel

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

2 Pimentkörner

200 ml Milch

50 ml Kaffeesahne

1 EL Butter

1 Bd. Petersilie, Salz, Pfeffer & Muskat

Kartoffeln, Petersilienwurzeln und Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser mit Lorbeer und Piment zum Kochen aufsetzen und garen. Anschließend abgießen, dabei das Kochwasser auffangen. Lorbeer und Piment entfernen. Milch, Kaffeesahne und Butter an das Gemüse geben und stampfen. Dabei so viel Kochwasser hinzufügen, dass ein Brei von der gewünschten Konsistenz entsteht. Die Kartoffeln dürfen dabei etwas stückig bleiben. Die gehackte Petersilie unterrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Usedomer Fischkartoffeln als vollwertige Mahlzeit mit Speckstippe oder



Salami-Würfeln reichen. Sie eignen sich aber auch als ideale Beilage zu Matjes oder gebratenem Fisch.

