

Randenstock mit Meerrettich

So einfach verwandelt sich die Beilage zum Hauptdarsteller.



30 Min

Aktive Zeit



60 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

800 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Würfeln **Saison**

200 g Randen, geschält, in Würfeln **Saison**

1 dl Vollrahm, heiss

20 g Butter

0.5 dl Randensaft

1/2 TL Salz

Muskatnuss

Frischer Meerrettich

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Kartoffeln und Randen in siedendem Salzwasser 25–30 Minuten weichkochen. 1/3 der Randen herausnehmen, für die Garnitur beiseite legen. Kartoffeln und restliche Randen abgiessen, durchs Passe-vite treiben. Mit Rahm, Butter und Randensaft zu einem luftigen Stock mischen, würzen. Stock anrichten, mit Randenscheibchen garnieren. Meerrettich darüber reiben oder hobeln.