

Tipp 1: Kartoffelchüechli

STOCKI Kartoffelstock nach Anweisung, jedoch nur mit 2,5 dl statt 4 dl Wasser zubereiten. 1 Ei oder 2 Eigelb daruntermischen. Aus der ausgekühlten Masse auf dem bemehlten Tisch eine 5 cm dicke Rolle formen. Davon 2 cm dicke Chüechli abschneiden und diese in Öl oder Butter goldbraun braten.

Varianten: Speck-Chüechli: 50 – 100 g geröstete Speckwürfel beifügen.

Kräuter-Chüechli: feingehackte Kräuter und Zwiebeln beifügen.

Suggestion 1: Galettes de pommes de terre

Préparer la purée STOCKI selon le mode d'emploi mais seulement avec 2,5 dl au lieu de 4 dl d'eau. Incorporer 1 œuf entier ou 2 jaunes d'œufs. Laisser refroidir la masse, puis la façonner en un rouleau épais de 5 cm de diamètre sur la planche farinée. Découper en rondelles de 2 cm d'épaisseur et les faire dorer dans de l'huile ou du beurre.

Variantes: Galettes au lard: ajouter 50 – 100 g de lardons grillés.

Galettes aux fines herbes: ajouter des fines herbes et des oignons finement hachés.

Suggerimento 1: Polpette di patate

Preparare il purè di patate STOCKI in base alle istruzioni, ma soltanto con 2,5 dl invece di 4 dl d'acqua. Mescolarci 1 uovo intero o 2 tuorli d'uova. Lasciare raffreddare l'impasto e formare poi, sul tavolo infarinato, un rotolo dello spessore di 5 cm. Tagliarlo a fettine dello spessore di 2 cm l'una e farle dorare nell'olio o nel burro.

Varianti: Polpette di patate con pancetta: aggiungere 50 – 100 g di dadini di pancetta rosolati.

Polpette di patate alle erbe: aggiungere erbe e cipolle finemente tritate.

**Tipp 2: Kartoffelkroketten**

STOCKI Kartoffelstock nach Anweisung auf dem Paket, jedoch nur mit 2 dl Wasser und 1,5 dl Milch zubereiten. 1 Eigelb beifügen. Von der ausgekühlten Masse mit wenig Mehl 2 cm dicke Rollen formen. Diese in 3 – 5 cm lange Stücke schneiden. Kroketten durch aufgeschlagenes Ei ziehen, in KNORR Paniermehl wenden, leicht andrücken. In Erdnussöl fritieren (180°).

Suggestion 2: Croquettes de pommes de terre

Préparer la purée STOCKI selon le mode d'emploi mais avec 2 dl d'eau seulement et 1,5 dl de lait. Incorporer 1 jaune d'œuf. Former avec un peu de farine des rouleaux de 2 cm d'épaisseur. Découper ceux-ci en morceaux de 3 à 5 cm de long. Laisser reposer un instant les croquettes dans un œuf battu, les enrober de panure KNORR en les pressant délicatement. Frire à l'huile d'arachide (180°).

Suggerimento 2: Crocchette di patate

Preparare il purè di patate STOCKI in base alle istruzioni, ma soltanto con 2 dl d'acqua e 1,5 dl di latte. Aggiungere 1 tuorlo d'uovo. Fare raffreddare l'impasto, poi con un po' di farina formare dei rotoli di 2 cm. Tagliarli in pezzi di 3 – 5 cm di lunghezza. Intingere le crocchette nell'uovo sbattuto, passarle nel pane grattugiato KNORR e premerle leggermente. Friggerle nell'olio d'arachidi (180°).