

# Rezept Kartoffel-Sellerie-Püree

## Zutaten:

700 g mehligke Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura)  
500 g geschälte Knollensellerie  
0,2 l Vollmilch, Schlagrahm oder Vollmilch und Schlagrahm  
10 g Butter  
frischgeriebene Muskatnuss  
frisch gemahlene Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.  
Die Kartoffel waschen, schälen, würfeln und in kaltes Wasser legen (damit diese nicht dunkel werden).

Die Schale eines Knollensellerie immer großzügig mit einem scharfen Messer abschneiden und in Würfel schneiden.

Beide Gemüse in das kochende Wasser geben und in ca. 20 – 25 Minuten gar kochen lassen.

Die Milch oder Sahne zum Kochen bringen.

Das gare Gemüse durch ein Sieb geben und abdämpfen.

Durch die Quetsche in eine Schüssel drücken, mit einem Kochlöffel die Butter unterziehen und die Milch oder Sahne zugeben, bis zur gewünschten Konsistenz.

Würzen und alles gut Durcharbeiten.  
Abschmecken und eventuell nachwürzen.

*Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten*