

Rezept Kartoffelbrei – englisch

Zutaten:

750 g mehliges Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura)
1 Bund Frühlingszwiebel
0,3 l Vollmilch
ca. 50 g Butter
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Alle Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große, mittlere Würfel schneiden.

In gesalzenem Wasser ca. 20 – 25 Minuten kochen.

Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und mit dem Grün in Streifen schneiden.

Die feingeschnittenen Frühlingszwiebeln mit der Milch ca. 2 Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, diese abgießen, trocken dämpfen und durch die Presse drücken.

Mit einem Kochlöffel die Zwiebel-Milchmischung unterrühren, die Butter zugeben und würzen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)

