

Rezept Kartoffelpüree

Zutaten:

800 g Salzkartoffeln (Typ mehlig Kartoffel z.B.: Agria, Bintje)

0,25 l Milch (Typ Vollmilch!)

50 – 100 g Butter

Salz

Frisch geriebener Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Milch erhitzen.

Die Kartoffeln abgießen und gut abdämpfen.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelquetsche geben, ebenso wie die Butter.

Die Milch langsam mit einem Holzkochlöffel in die Kartoffelmasse geben.

Den Kartoffelbrei niemals mit einem Schneebesen malträtieren!

Würzen und abschmecken.

Er sollte nicht zu fest und auch nicht zu schlontzig sein.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten