



Kartoffelpüree selber machen – cremig, fluffig, das beste Grundrezept

Kochutensilien

- Kartoffelpresse
- Handrührgerät
- Topf

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln mehligkochende
- 150 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 20 g Butter
- Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen und gleichmäßig schneiden

Schäle die Kartoffeln und schneide sie anschließend in gleich große Stücke (etwa 3–4 cm).

Das sorgt dafür, dass alle Kartoffeln später gleichmäßig garen und sich anschließend problemlos stampfen lassen. Zu große Stücke brauchen deutlich länger, während kleine Stücke schnell zerfallen und Wasser aufnehmen können.

Lege die geschnittenen Kartoffeln direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser, damit sie sich nicht verfärben, während du weiterarbeitest.

Tipp! Je gleichmäßiger die Stücke, desto cremiger wird später dein Kartoffelpüree – weil keine harten oder überkochten Stücke entstehen.

Garprobe machen und Kartoffeln stampfen

Stech mit einem Messer in eine Kartoffel. Gleitet das Messer ohne Widerstand hinein, sind die Kartoffeln weich genug.



Gieße das Kochwasser anschließend vollständig ab und lasse die Kartoffeln kurz ausdampfen. So verschwindet überschüssige Feuchtigkeit und dein Kartoffelpüree wird später besonders cremig statt wässrig.

Gib die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse oder zerstampfe sie mit einer Gabel oder einem Stampfer.

Tipp! Wenn du die Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drückst, wird das Kartoffelpüree besonders fein und luftig.

Milch vorsichtig erwärmen – nicht kochen

Gib die Milch in einen kleinen Topf und erwärme sie langsam bei mittlerer Hitze. Wichtig: Die Milch sollte heiß sein, aber nicht kochen.

Warme Milch verbindet sich später besser mit den Kartoffeln und sorgt dafür, dass das Püree schön cremig bleibt. Kalte Milch würde die Kartoffelmasse dagegen abkühlen – das Ergebnis wird schnell fester und weniger fluffig.

Tipp! Du kannst die Butter bereits zur Milch geben und gemeinsam erwärmen. So verteilt sie sich später besonders gleichmäßig im Kartoffelpüree.

Würzen und das Kartoffelpüree cremig rühren

Reibe etwas frisch geriebene Muskatnuss über die heißen Kartoffeln und gib eine Prise Salz hinzu. Verteile anschließend die Butter in kleinen Flocken darauf.

Gieße nun die warme Milch langsam in einem dünnen Strahl dazu und rühre das Kartoffelpüree gleichzeitig mit einem Schneebesen (oder Handrührgerät) auf.

So verbindet sich alles gleichmäßig und das Püree wird besonders locker, cremig und leicht schaumig.

Tipp! Die Milch lieber nach und nach zugeben – so kannst du die Konsistenz genau steuern, bis dein Kartoffelpüree perfekt cremig ist.