



Irish Champ – Irisches Kartoffelpüree

Portionen	Vorbereitungszeit	Garzeit	Gesamtzeit	Schwierigkeit
2–3	10 Minuten	20 Minuten	30 Minuten	Einfach

Zutaten

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 4 Frühlingszwiebeln
- 150 ml Milch
- 40 g Butter (+ extra zum Servieren)
- Salz und Pfeffer
- Optional: etwas Muskat oder Schnittlauch

Küchenequipment

- Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Kleiner Topf für Milch
- Schneidebrett & Messer

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen.
- 2 Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- 3 Milch in einem kleinen Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin 2–3 Minuten sanft ziehen lassen.
- 4 Die gekochten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.
- 5 Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Püree verarbeiten.
- 6 Milch-Zwiebel-Mischung und Butter unter das Püree rühren und mit Salz, Pfeffer und optional etwas Muskat abschmecken.
- 7 Irish Champ in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Mulde für ein Stück Butter formen.

Serviertipp

Traditionell wird Irish Champ mit einer kleinen Mulde Butter in der Mitte serviert. Die schmelzende Butter wird Stück für Stück mit dem Kartoffelpüree aufgenommen. Dazu passen gebratene Würstchen, Fisch oder ein herzhaftes Bohnen-Gericht.

Kartoffelwerkstatt - Länderküche Irland