



## **Kartoffelpüree mit Senfeier: der DDR Klassiker wie aus der Schulzeit**

### **Kochutensilien**

- Kartoffelstampfer

### **Zutaten**

#### **Zutaten für die Senfeier**

- 2 Eier pro Person
- 2 Eßl Butter
- 1,5 Eßl Mehl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Milch
- 2 Tl Senf mittelscharf
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer

#### **Zutaten für das Püree**

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



## **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser geben. Große Kartoffeln können halbiert werden. Mit etwas Salz das Wasser mit den Kartoffeln zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Milch in einen Topf geben und erwärmen – nicht kochen!

In der Zwischenzeit einen weiteren Topf mit Wasser für die Eier zum Kochen bringen.

Mit einem Messer in die Kartoffel stechen. Wenn das Messer leicht in die Kartoffel eindringt, sind sie weich. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Für die Senfsauce die Butter in einem Topf zerlassen und Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen. Milch und Gemüsebrühe nach und nach einrühren und bei niedriger Hitze etwas köcheln lassen. Den mittelscharfen Senf in die Sauce einrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und den Topf auf die Seite stellen.

Die Eier in das kochende Wasser geben und zwischen 7 und 10 Minuten leicht kochen lassen. Die Eier nach der Zeit herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. In den Topf mit der Senfsauce geben.

In der Zwischenzeit Muskatnuss über die Kartoffeln reiben, etwas Salz hinzugeben, Butterflöckchen verteilen und die Milch in einem Strahl hineingeben. Mit einem Schneebesen das Kartoffelpüree schaumig rühren.

Die Senfsauce nochmal stark erhitzen und alles zusammen auf einen Teller anrichten. Den Senfkaviar mit einem Löffel auf dem Kartoffelpüree und der Senfsauce verteilen.