

Kartoffelpüree - Schritt für Schritt Anleitung



Zutaten:

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

Außerdem:

- 1 Kartoffelstampfer*

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 einmal richtig aufkochen

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

Muskatnuss über die Kartoffeln reiben, etwas Salz hinzugeben und die Milch in einem Strahl hineingeben mit einem Schneebesen den Kartoffelpüree schaumig rühren. Zum Schluss die Butter in kleinen Flöckchen hinzugeben und den Kartoffelpüree mit einem Kochlöffel weiter rühren, bis ihr eine schöne zähflüssige Konsistenz habt.