

Rezept

Kartoffelbrei mit Apfelzwiebeln

Ein Rezept von Kartoffelbrei mit Apfelzwiebeln, am 29.04.2024

Zutaten

800 g Kartoffeln Salz

200 ml Milch 2 EL Butter

schwarzer Pfeffer **1** säuerlicher Apfel

1 große Zwiebel 1EL Butter

Topf mit Deckel und Dämpfeinsatz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1. Für den Brei die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einen Topf ca. 3 cm hoch Wasser füllen und den Dämpfeinsatz einsetzen. Die Kartoffeln hineingeben, salzen und aufkochen. Bei kleiner Hitze zugedeckt in ca. 20 Min. gar dämpfen; den Deckel möglichst zwischendurch nicht anheben. Wer keinen Dämpfeinsatz besitzt, kann die Kartoffeln natürlich in Salzwasser kochen gedämpft sind sie aber besonders aromatisch. Während der Garzeit die Milch erhitzen.
- 2. Für die Apfelzwiebeln den Apfel waschen und nach Belieben schälen, dann halbieren und vom Kerngehäuse befreien, das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- 3. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen, Apfel und Zwiebeln darin bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. weich dünsten.
- 4. Den Gargrad der Kartoffeln mit einem spitzen Messer prüfen: Spüren Sie beim Einstechen fast keinen Widerstand mehr, sind sie weich genug. Dann den Dämpfeinsatz herausnehmen und das Wasser ausgießen.
- 5. Die Kartoffeln in den Topf zurückgeben, die heiße Milch und die Butter dazugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit den Apfelzwiebeln anrichten.