Rezept

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, am 28.04.2024

Zutaten

700 g	Kartoffeln
2	Zwiebeln
150-200 ml	Milch
	Salz
50 g	Butter
	Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und halbieren. Kartoffelstücke mit dem Salz in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 12-15 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, vierteln und quer in Streifen schneiden. Die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin in ca. 5 Min. langsam goldbraun anbraten lassen.

3. Das Kochwasser aus dem Topf abgießen, Kartoffeln im Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte 1 Min. ausdämpfen lassen. Inzwischen die Milch erhitzen, aber nicht kochen lassen. Kartoffeln durch die Presse drücken. 100 ml Milch zugießen, das Püree mit dem Kochlöffel glatt rühren. Nach und nach die übrige Milch einrühren, bis ein lockeres Püree entstanden ist. Dabei nicht kräftig schlagen oder den Pürierstab nehmen, sonst wird das Püree zäh.

4. Die heiße Butter durch ein Sieb auf das Püree gießen, unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen, Zwiebeln darauf verteilen und servieren. Das Püree passt zu Bratwürstchen, Braten sowie Koteletts, Rouladen oder gebratenem Fisch.