

Rezept

Feines Kartoffelpüree

Ein Rezept von Feines Kartoffelpüree, am 04.06.2023

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln (eine möglichst späte Sorte)	Salz
150 ml Milch	50 g Butter
weißer Pfeffer	150 g Sahne
	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In einen Topf geben, knapp mit Salzwasser bedecken und in ca. 15 Min. gar kochen.

2. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun werden lassen. Die Milch und die Sahne erhitzen.

3. Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse zurück in den Topf drücken. Mit den Schneebesens des Handrührgeräts (kleinste Stufe!) die gebräunte Butter sowie die heiße Milch und Sahne möglichst locker unterschlagen (nicht zu viel rühren!). Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.