

Rezept

# Kartoffelbrei

Ein Rezept von Kartoffelbrei, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>100 ml</b> Milch	frisch geriebene Muskatnuss
<b>100 g</b> Butter	Kartoffelpresse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser in 15-20 Min. weich kochen. Dann das Wasser abgießen, den Topf noch mal auf den Herd stellen und die Kartoffeln bei geringer Hitze offen in ca. 5 Min. ausdampfen lassen.

---

2. Die Milch aufkochen und mit Salz und Muskat würzen. Die Butter in kleine Würfel schneiden.

---

3. Ausgedampfte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel oder in den Topf drücken – für einen ganz feinen Brei sogar noch ein zweites Mal. Dann nach und nach die Milch und die Butterwürfel mit einem Kochlöffel einrühren. Den Kartoffelbrei abschmecken und servieren.