

Rezept

Kartoffelbrei

Ein Rezept von Kartoffelbrei, am 15.12.2025

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln
100 ml Milch
100 g Butter

Salz
frisch geriebene Muskatnuss
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.