

## Rezept

# Kartoffelpüree mit Zwiebeln

Ein Rezept von Kartoffelpüree mit Zwiebeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>700 g</b> Kartoffeln (am besten mehligkochende Sorte)	<b>1 TL</b> Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>50 g</b> Butter
150-200 ml Milch	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren, ganz große Knollen vierteln. Die Stücke in warmem Salzwasser aufsetzen. Deckel drauf, schnell aufkochen und gut 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

---

2. Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze bräunen. Die Milch aufkochen.

---

3. Das Wasser von den Kartoffeln abgießen und sie 1 Minute im Topf ohne Deckel ausdampfen lassen. Dann die Stücke gut stampfen oder durch die Kartoffelpresse zurück in den Topf drücken.

---

4. Nun die heiße Milch dazugießen und alles gut verrühren – anfangs mit dem Löffel, dann mit dem Schneebesen, damit das Püree luftig wird. Muskatnuß mit der Reibe drüberreiben.

---

5. Jetzt kommt's drauf an: Butter und Zwiebel ins Püree rühren oder drübergeben? Kleiner Tip: Butter durchs Sieb gießen und drunterrühren, Zwiebel drüberstreuen. Besser geht's nicht.