

Rezept

## Sanft pürierte Stampfkartoffeln

Ein Rezept von Sanft pürierte Stampfkartoffeln, am 15.12.2025

### Zutaten

|             |   |               |                  |
|-------------|---|---------------|------------------|
| <b>1 kg</b> | mehligkochende Kartoffeln (auch möglich:<br>vorwiegend festkochende Kartoffeln) | <b>250 g</b>  | Milch oder Sahne |
|             |   |               | Salz             |
|             | frisch geriebene Muskatnuss   | <b>1-2 EL</b> | Butter           |
|             | kartoffelpresse   |               |                  |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

### Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden. In Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen oder in einem Topf mit Dämpfeinsatz dämpfen.
3. Kartoffeln abgießen. Milch oder Sahne aufkochen und mit Salz und Muskat kräftig würzen, sodass die Flüssigkeit schon etwas überwürzt schmeckt. Den Topf vom Herd nehmen.
4. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einer Teigkarte durch ein flaches großes Passiersieb streichen.
5. Die pürierten Kartoffeln vorsichtig unter die Milch oder Sahne rühren, dabei die Butter in kleinen Flocken dazugeben. Wie viel Flüssigkeit die Kartoffeln aufnehmen, hängt von Sorte und Jahreszeit ab – manchmal benötigt man noch 1-2 EL mehr.
6. Das Kartoffelpüree mit Salz und Muskat abschmecken und servieren.