

Rezept

# Stampfkartoffeln mit Apfel

Ein Rezept von Stampfkartoffeln mit Apfel, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>600 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>2</b> säuerliche Äpfel (etwa 250 g)
<b>2 Zweige</b> frischer Oregano (ersatzweise 1 TL getrockneter)	<b>1 EL</b> Butter
<b>100 g</b> saure oder süße Sahne	<b>1/4 l</b> Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Äpfel schälen, Kartoffeln waschen, Äpfel von den Kerngehäusen befreien. Beides in Würfel schneiden. Oregano waschen, Blättchen fein hacken.

---

2. Kartoffeln und Äpfel mit Oregano in einem Topf in der Butter andünsten. Brühe angießen und die Kartoffeln zugedeckt bei schwacher Hitze in 15-20 Min. weich garen. Sahne dazugeben und die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt zu Fleisch- oder Getreidepflanzerln, Kotelett oder Schnitzel.