

Rezept

Süßkartoffelbrei

Ein Rezept von Süßkartoffelbrei, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg Süßkartoffeln (Bataten)	Salz
250 ml Milch	30 g Butter
2 Prisen Pimentpulver	1/2 TL Zimtpulver
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln einen Topf geben, mit Wasser bedecken und 1/2 TL Salz hinzufügen. Die Süßkartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. weich garen.

2. Die Milch bei schwacher Hitze erwärmen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, dann mit Milch und Butter glatt rühren. Den Kartoffelbrei mit Piment, Zimtpulver und Muskat abschmecken.