

Rezept

Typisch deutsch: Kartoffelpüree

Ein Rezept von Typisch deutsch: Kartoffelpüree, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz
400 ml Milch	100 g Sahne
2 EL Butter	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in ausreichend Salzwasser oder auch im Dampf in 20 - 25 Min. gar kochen. Dann abgießen, ausdampfen lassen, pellen. In einem Topf Milch, Sahne und Butter erhitzen (nicht kochen!).

2. Kartoffeln durch die Presse in eine Schüssel (Kunststoff) drücken. Sahnemilch dazugießen und mit dem Schneebesen unter die Kartoffeln schlagen, bis ein lockeres Püree entstanden ist. Mit Muskat und Salz abschmecken.