REZEPTKARTE ZUM AUSDRUCKEN

Kartoffelpüree

LOCKER AUS DER PRESSE

Mehlig kochende Kartoffeln, warme Milch, Butter und Muskat. Gedrückt statt püriert.

4
Portionen

15 Minuten	20 Minuten	Presse	250 g
Arbeitszeit	kochen	statt Pürierstab	Kartoffeln pro Person

Das brauchst du

für 4 Personen

- [ ] 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- [ ] 1 TL Salz für das Kochwasser
- [ ] 250 ml Milch
- [ ] 50 bis 80 g Butter
- [ ] Salz
- [ ] frisch geriebene Muskatnuss

So geht's

1. Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden.
2. In Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen.
3. Abgießen und im offenen Topf kurz ausdampfen lassen.
4. Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
5. Die heißen Kartoffeln durch die Spätzlepresse drücken, die warme Milch nach und nach unterheben und mit Salz und Muskat abschmecken.

die Kniffe

Lieber länger kochen: Halbgare Kartoffeln gehen nicht sauber durch die Presse.

Heiß drücken: Heiß rutschen sie fast von allein durch. Abgekühlt werden sie zäh.

Keine Presse? Ein Stampfer tut es auch, das Püree wird nur etwas rustikaler.

Nie der Pürierstab: Er zerreißt die Stärke und das Püree wird klebrig. Nur kurz unterheben.

meine Notizen