

Kartoffelpüree

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

400 ml Milch

80 g Butter

1 TL Salz

1 Msp Muskatnuss, frisch gerieben - nach Belieben

Zubereitung:

Die 1 kg mehlig kochende Kartoffeln schälst Du und schneidest sie in ca. 1,5-2 cm große Würfel. Diese wäschst Du danach in einem Sieb gut mit Wasser ab.



Im Anschluss nimmst Du einen hohen Topf mit ca. 3 Liter Fassungsvermögen und spülst ihn mit kaltem Wasser aus! Hinein gibst Du die abgebrausten Kartoffelwürfel, sowie 400 ml Milch und 1 TL Salz.

Nun lässt Du die Milch und die Kartoffeln unter gelegentlichem Umrühren und unter Aufsicht aufkochen. Danach reduzierst Du die Hitze und lässt die Kartoffeln mit Deckel auf sehr niedriger Stufe (z.B. 3 von 9) für 20-25 Minuten leicht köcheln, besser sieden lassen. Während der Zeit ab und zu umrühren.



Die Kartoffelwürfel sind gar, wenn Du mit einem scharfen Messer gut durchgleitest, wenn Du hinein stichst bzw. schneidest. Sie sollten richtig weich sein.

HINWEIS: Die Milch hat durch die Stärke der Kartoffeln eventuell ein krisselige Optik bekommen. Das hat geschmacklich überhaupt keinen Einfluss und nach dem Stampfen ist das auch nicht mehr sichtbar!



Nach Deiner Prüfung, ob die Kartoffelwürfel gar sind, gibst Du 80 g Butter in den Topf und ca. eine Messerspitze frisch geriebene Muskatnuss.



Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfst Du die Kartoffeln zu einem cremigen Kartoffelpüree. Wenn Dir die Masse etwas zu flüssig erscheint, keine Panik! Die Zutaten-Verhältnisse passen, das Kartoffelpüree zieht etwas nach und wird fester! Du kannst nach Belieben mit Salz, Muskatnuss und weiterer Butter abschmecken.



Das Püree nach Belieben mit etwas Petersilie servieren.