

# Kartoffelpüree selbst gemacht



## Zutaten für zwei Personen:

200 g Kartoffeln (netto)

100 ml Milch

1 Prise Salz

1 Ecke Butter

frisch geriebener Muskat

## Besondere Hilfsmittel:

Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln, bei größeren Kartoffeln die Viertel nochmals dritteln. Etwa 35 Minuten kochen, je nach Größe. Wasser abgießen und kurz ausdämpfen lassen.

2. Milch zugeben (Kartoffeln sollen halb bedeckt sein) und erwärmen. Topf vom Herd nehmen. Kartoffeln in der Milch mit dem Stampfer zerdrücken. 1 Prise Salz zugeben, eine Ecke Butter, Muskat.

3. Mit einem Kartoffelstampfer auf die gewünschte Konsistenz bringen, nicht mixen.

## Hinweise:

Das ist unser Standard-Rezept für selbst gemachtes Kartoffelpüree. Es gibt noch andere, etwas aufwändigere Varianten.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Kartoffeln, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023