



Kartoffelpüree – ein Klassiker

Es klingt evtl. erstmal banal – ein Rezept für Kartoffelpüree. Aber: Gutes Püree fällt positiv auf!

Also hier mein Basic Rezept:

Die Kartoffeln zunächst waschen und schälen. Anschließend in Viertel oder Achtel schneiden. Und ca. 20 Minuten kochen.

Das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Dann können auch schon Milch, Butter und Gewürze dazu gegeben werden.

Die Masse stampfen, bis zur gewünschten Struktur. Danach mit einem (Koch-) Löffeliterrühren. Schmecke ab und gib wenn gewünscht noch von allem nach, taste dich vorsichtig ran.

Das Püree sollte im Bestfall so lecker sein, dass man es als eigenständiges Gericht essen will – Pur!

Viel Spaß beim nach kochen und lass dir diesen Klassiker schmecken!

Du brauchst für 4 Portionen

600-800 g mehlig Kartoffeln

200-300 ml Milch

30 - 40 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss