



Kartoffelpüree



4 - 6 Portionen

ZUTATEN

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 200 g Butter
- 200 ml Sahne
- 50 ml Milch
- Salz & Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln schälen & in Stücke schneiden
- in ausreichend Salzwasser gar kochen
- kalte Butter in kleine Würfel schneiden und wieder kalt stellen
- Milch und Sahne erwärmen
- Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse oder Spätzlepresse drücken
- heiße Milch – Sahne Mischung nach und nach dazugießen und mit einem Teigschaber oder Kochlöffel aufschlagen
- Kalte Butterwürfel untermontieren.
- Mit Salz und Muskat abschmecken.

