

Kartoffelpüree

Angaben für 4 Portionen à 200g

600g	Kartoffeln geschält, mehlig
10g	Salz
200g	Milch
0,5g	Muskatnuss
40g	Butter

Kartoffel schälen, in gleich große Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

Abgießen, ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse passieren. Milch aufwärmen. Passierte Kartoffeln und Kürbis mit einem Schneebesen auflockern, die heiße Milch nach und nach unterschlagen. Kartoffelpüree mit Muskatnuss und Salz abschmecken, zum Schluss die kalten Butterflocken unterrühren. Warm halten.

Die fettarme Variante: das Püree wird mit dem Kochwasser von den Kartoffeln aufgeschlagen und ohne Butter serviert.