

Kartoffelpüree

Zutaten

400 g	Kartoffeln, mehlig kochend
ca. 100 ml	Milch
30 g	flüssige Butter
etwas	Salz, Muskat



Zubereitung

- 1.**
Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen.
- 2.**
Die Milch separat zum Kochen bringen.
- 3.**
Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf mit Inhalt solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat.
- 4.**
Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu und mit dem Schneebesen alles durchschlagen.
- 5.**
Flüssige Butter unterarbeiten und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden.