

Kartoffelpüree

von Björn Freitag

Eine klassische Beilage nicht nur zu festlichen Fleischgerichten. Der Tipp vom Profikoch: vorwiegend festkochende Kartoffeln verwenden. Diese sind im Geschmack besser als mehligkochende.



Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 60 g Butter
- 125 ml Milch
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, halbieren und waschen.
- In Salzwasser garkochen.
- Nach 20 Minuten das Wasser abgießen und die Kartoffeln unter Zugabe von Butter und einem Schuss Milch zu einer cremigen Masse stampfen.
- Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.