

Kartoffelpüree - Purée de pommes de terre





Zutaten für ca. 5 Portionen:

| | |
|--------------|---------------------------|
| 1 kg | Kartoffeln, mehligkochend |
| 50 g | Butter |
| 150-200 ml | Milch |
| 50-80 ml | Sahne |
| Salz, Muskat | |

Mehligkochende Kartoffeln kochen locker und werden dabei grobkörnig und trocken.

Sorten: Adretta, Aula, Bintje, Irmgard, Karlana, Likaria, Saturna

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach vierteln.  Gleiche Größe, gleiche Garzeit.
2. Abgedeckt weich kochen oder dämpfen.  Alle Kartoffelstücke sollen zum gleichen Zeitpunkt gar sein.
3. Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen und 2 x durchpressen (im heißen Kochgeschirr weiterarbeiten).
4. Butterflocken mit dem **Kochlöffel** unterrühren.  Die Kartoffelmasse wird von der Butter gebunden.
5. Milch und Sahne aufkochen und kräftig würzen, mit dem **Kochlöffel** in die Masse einarbeiten.  Nur **kochendheiße** Milch/Sahne verwenden, damit das Püree locker und geschmeidig wird.
Evtl. mit gebräunten Zwiebel- oder gedünsteten Lauchstreifen verfeinern.

Alle Zutaten heiß verarbeiten und nur kurz unterarbeiten, sonst kann das Püree zäh und „pappig“ werden!

Aufbewahrung:

Um ein Abtrocknen der Oberfläche zu verhindern, das Püree mit wenig heißer Milch/Sahne bedecken.