

Kartoffelbrei Kartoffelpüree

Zutaten : (für 4 – 6 Portionen als Beilage)

1 kg Kartoffeln mehlig kochend,
60 g Butter,
¼ l Milch,
etwas Salz



Im Bild : Chinakohlrouladen mit Kartoffelpüree

Zubereitung :

Die Kartoffeln schälen, unter kaltem Wasser waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit etwas Salz in etwa 15 Min. weich kochen.

Die Butter erwärmen (z.B. Mikrowelle kleinste Leistung 2 Min.) Die Milch aufkochen lassen und beiseite stellen. Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen. Die weiche Butter in den Topf geben und die Kartoffeln sofort durch die Kartoffelpresse dazu drücken. Den Topf wieder auf den Herd stellen und erwärmen. Die Masse mit dem Schneebesen kräftig schlagen und dabei so lange von der Milch zugeben bis die Kartoffelmasse eine breiige Konsistenz hat. Den Kartoffelbrei so lange weiter schlagen bis er hell und schaumig ist.

Empfehlenswerte Kartoffelsorte :

Afra – eine mehlig trocken kochende Speisekartoffel. Ihre gelbe Farbe und ihr guter Geschmack gibt einen gut aussehenden duftenden Kartoffelbrei.