

## Kartoffelpüree (Grundrezept)

So lieben es Martina und Moritz...

### Für vier bis sechs Personen:

- 1 kg mehlig Kartoffeln
- ca. 200 bis 250 ml Milch
- ½ TL Salz, Pfeffer, Muskat
- 40-60 g Butter



### Zubereitung:

- Die Kartoffeln (möglichst von gleicher Größe) waschen, nur knapp mit Wasser bedeckt garkochen.
- Abgießen, pellen (falls die Kartoffeln mit Schale gekocht wurden) und sofort mit der Kartoffelpresse in einen Topf drücken, in dem etwa zwei Drittel der Milch soeben aufkocht.
- Salz, Pfeffer, Muskat und ruhig auch die Butter zufügen.
- Tipp: Auf keinen Fall die gesamte Milchmenge in den Topf geben. Wieviel die Kartoffeln aufzunehmen imstande sind, hängt von der Sorte, ihrem Alter, ihrer Lagerzeit ab. Und ein zu dünnes Püree lässt sich nicht mehr andicken.
- Wenn die Kartoffeln durchgepresst sind, mit einem Holzlöffel alles kräftig durchschlagen, dabei so viel der restlichen Milch zufügen, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat.
- Würzen, abschmecken und möglichst sofort servieren.

**Tipp:** Muss man das Püree aufbewahren – weil die Gäste auf sich warten lassen – lieber nicht warm halten! Besser: abkühlen lassen, dann entweder im Dampfgarer wieder erhitzen. Oder etwas kochend heiße Milch zufügen und auf kleinem Feuer nochmals aufschlagen.