







## Kartoffelpüree

| Mengen und Zutaten       |                         |                               | Arbeitsablauf   | Zeit<br>Min. |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------------|---|--------------|
| 20 Port.                 | 4 Port.                 |                               |   |              |
| 5 kg                     | 1 000 g                 | Kartoffeln,<br>mehlig kochend | <b>vorbereiten</b> , 1- oder 2-mal durchschneiden, sodass alle Kartoffelstücke gleichgroß sind, mit   |              |
| 1250 ml<br>50 g          | 250 ml<br>2 TL          | Wasser<br>Salz                | in einem geschlossenen Topf zum Kochen bringen, wenn eine Dampfahne austritt, die Heizleistung reduzieren, 20 Min. <b>dünsten</b> , die Kartoffeln sind gar, wenn sich ein Messer leicht einstechen lässt, mit einer Schaumkelle herausnehmen |              |
| 650 ml<br>100 g<br>5 Pr. | 125 ml<br>20 g<br>1 Pr. | Milch<br>Butter<br>Muskat     | zur Garflüssigkeit geben, Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, Masse verrühren, <b>abschmecken</b><br><b>anrichten</b>   |              |

### HINWEIS

Die gegarten Kartoffeln lassen sich auch mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

### VARIATIONEN

- 5 Zwiebeln , in 5 TL Butter anbräunen, über das Püree geben
- 100 g gehackte Petersilie in 5 TL Butter anbraten, darüber geben
- Püree in gefettete Auflaufformen geben, mit 250 g geraspeltem Käse bestreuen, überbacken
- 1 kg Sellerieknolle vorbereiten,  3 mm mit dünsten, dafür 1 kg Kartoffeln weniger
- 1 kg Möhren vorbereiten,  3 mm mit dünsten, dafür 1 kg Kartoffeln weniger
- 1 kg Pastinaken vorbereiten,  3 mm mit dünsten, dafür 1 kg Kartoffeln weniger
- veganes Kartoffelpüree: Wasser statt Milch, Öl statt Butter