

Kartoffelpüree

Pommes purée

Anzahl: **10.00 Pers**
Rezeptgruppe: **Kartoffelgerichte**
Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

1100 g	Kartoffeln, Typ C, geschält
10 g	Salz
50 g	Butter
200 g	Vollmilch
	Muskatnuss, gerieben
	Salz

Vorbereitung

- Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden.
- Vollmilch aufkochen.

Zubereitung

- Kartoffelwürfel in heißem Salzwasser sieden (oder im Drucksteamer garen), des Öfteren abschäumen.
- Abschütten, etwas ausdampfen lassen und heiß pürieren.
- Butterflocken und heiße Vollmilch nach und nach dazugeben und glatt rühren.
- Mit Muskat und Salz abschmecken.

Hinweise für die Praxis

Im Drucksteamer gedämpfte Kartoffeln verlieren weniger an Aroma. Die Milchzugabe kann variieren und richtet sich nach den verwendeten Kartoffeln, wobei mehligere Sorten vom Kochtyp C vorzuziehen sind. Die Butter wie auch Teile der Milch können mit Rahm, Sauerrahm, Mascarpone, Joghurt oder kaltgepresstem Olivenöl ergänzt werden. Gehackte Kräuter, Safran oder saisonale Produkte wie pürierte Kastanien geben eine persönliche Note.