

Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

400 g mehlig Kartoffeln 100 g Butter 50 ml Milch
50 ml Sahne Salz, Muskat

Die Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in einem Dämpftopf über Wasserdampf weichgaren. 100 Gramm Butter, 50 Milliliter Milch und 50 Milliliter Sahne in einem breiten Topf erhitzen und mit Salz und Muskat würzen. Nun die fertig gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Buttermischung drücken. Den Kartoffelschnee mit einem Schneebesen gründlich einrühren, bis eine Kartoffelcreme entsteht.

Johann Lafer am 08. Februar 2013