

Kräuter-Kartoffel-Stampf

Für 4-6 Portionen

1 kg vorw. feste Kartoffeln Salz 150 ml Vollmilch
2 Bund glatte Petersilie 2–3 El Butter Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Salzwasser zugedeckt 20–25 Minuten kochen.

Inzwischen Milch in einen Messbecher geben. Petersilienblättchen abzupfen, zur Milch geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und zur gebräunten Butter geben. Die Hälfte der Petersilienmilch zugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Restliche Petersilienmilch nach und nach zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012