

Kartoffel-Püree-Variationen

Für 4 Personen

Basisrezept:

800 g mehlig. Kartoffeln 120 ml Vollmilch 2 EL Butter
Salz und Pfeffer frische Muskatnuss

Mediterranes Püree:

frische Kräuter getrocknete Tomaten Ziegenfrischkäse
Olivenöl grober Pfeffer

Herzhaftes Püree:

Speck Zwiebeln

Basisrezept:

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die Milch erhitzen.

Für ein feines Püree die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Wer das Püree besonders fein mag, streicht die Kartoffelmasse durch ein Sieb. Heiße Milch und Butter vorsichtig unterrühren, bis das Püree geschmeidig-cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wer das Püree lieber stückiger mag, zerkleinert die heißen Kartoffeln mit einem Stampfer. Anschließend vorsichtig mit heißer Milch und Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mediterranes Püree:

Kräuter und getrocknete Tomaten fein schneiden und vorsichtig unter das gestampfte Püree rühren. Löffelweise Ziegenfrischkäse unterheben. Mit 1 Schuss Olivenöl und grobem Pfeffer abschmecken.

Herzhaftes Püree:

Zwiebeln schälen und fein würfeln, Speck ebenfalls würfeln. In einer Pfanne in etwas Butter goldbraun braten. Unter den Kartoffelstampf rühren.

Tarik Rose am 07. September 2015