Kartoffelpüree aus Süßkartoffeln

In diesem schmackhaften Rezept für Kartoffelpüree aus Süßkartoffeln wird die Knollenwinde oder weiße Kartoffel verarbeitet. Dieses Rezept wird vor allem in den USA zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Süßkartoffeln
50 ml	Milch
20 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Eingangs für das Kartoffelpüree aus Süßkartoffeln die Süßkartoffeln in gleichmäßige Stücke fein zerschneiden. Einen Topf mit Wasser füllen, salzen und etwas Ingwer je nach Geschmack hinzufügen. Süßkartoffeln hineingeben und 20 Minuten lang kochen. Das heiße Wasser abgießen und die Süßkartoffeln ausdampfen lassen.

2. Milch mit der Butter und geriebenem Muskat zum Kochen bringen. Etwas Zimt hinzufügen. Die Süßkartoffeln pürieren und mit der gewürzten Milch aufschlagen. Je nach Geschmack Salz oder Pfeffer hinzufügen.

3. Kartoffelpüree als Beilage zu Truthahn oder Steak reichen.

Tipp

Im Gegensatz zum Erdäpfelpüree kann das Kartoffelpüree aus Süßkartoffeln mit einem Pürierstab bearbeitet werden. Der hohe Stärkegehalt verhindert eine zu kleistrige Textur. Sind die Süßkartoffeln sehr weich gekocht, kann man diese mit einem Stampfer in die gewünschte Textur bringen.