Leckerer Kartoffelbrei

Selbst gemachter leckerer Kartoffelbrei geht schnell und schlägt den aus der Packung um Längen. Mit diesem Rezept gelingt er immer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 kg	Kartoffeln (mehlige)
250 ml	Milch
30 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Die Konsistenz von leckerem Kartoffelbrei hängt entscheidend von der Kartoffelsorte ab. Daher empfiehlt es sich, mehlig kochende Kartoffeln zu verwenden. Diese waschen, schälen, die nicht so guten Stellen entfernen, abspülen und halbieren oder vierteln. Je nachdem wie groß die Kartoffeln sind. In einem Topf circa 2 l Wasser geben, dies leicht salzen, die Kartoffeln hineingeben und circa 20 - 25 Minuten weich kochen.

2. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln wieder in den Topf zurückgeben. Milch und Butter hinzugeben und das Ganze stampfen bzw. pürieren. Abgeschmeckt wird der Kartoffelbrei mit Salz und geriebenem Muskat. Beim Zurückstellen auf den Herd aufpassen, die Flamme muss ganz klein sein, da er sonst schnell anbrennt. Muss man ihn noch ein bisschen warm halten ständig umrühren, um das Ansetzen zu vermeiden. Der leckere Kartoffelbrei schmeckt zu vielen Gerichten und ist der Hit bei Kindern.

Tipp

Man kann dem leckeren Kartoffelbrei noch frische Petersilie untermischen. Schmeckt besonders gut zu Fisch oder Leber. Wer Kartoffelbrei lieber ein wenig grober mag, nimmt den Kartoffelstampfer.

Liebhaber von feinem Kartoffelpüree sollten die Kartoffeln mit einem Rührgerät fein pürieren.