Steirisches Erdäpfelpüree

Der Clou bei diesem Rezept sind die knusprig gebratenen Zwiebelringe. Diese geben dem steirischen Erdäpfelpüree seinen ausgezeichneten Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

800 g	Erdäpfel (mehlig)
200 ml	Milch
100 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Zwiebel
1 Schuss	Öl

Zubereitung

1. Für das **Steirische Erdäpfelpüree** die Erdäpfel waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einen Kochtopfe mit kaltem Salzwasser legen, so dass sie gerade mit Wasser bedeckt sind.

2. Wasser erhitzen und ca. 15 Minuten kochen, dann Erdäpfel abgießen. Milch erhitzen, mit weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen.

3. Erdäpfel zerstampfen oder passieren. Alternativ mit dem Stabmixer klein hacken. Die heiße Milch und die Butter nach und nach dazugeben und unterrühren. Zwiebelringe in heißem Öl goldbraun rösten und über das Püree geben.

Tipp

Das Steirische Erdäpfelpüree nach Belieben mit gekochtem Gemüse (z.B. Kastanien, Sellerie, Petersilienwurzel) oder Zwiebelringe verfeinern