Grundrezept für leckeres Kartoffelpüree

Mit diesem Grundrezept für leckeres Kartoffelpüree lässt sich schnell und einfach eine vielseitige Beilage zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 kg	Kartoffeln (mehlig)
250 ml	Milch
2 TL	Salz
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Grundrezept für leckeres Kartoffelpüree** zunächst die Kartoffeln schälen und waschen, anschließend in Hälften oder Viertel schneiden (je nach Größe). Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin etwa 20 Minuten lang weichkochen.

2. In der Zwischenzeit die Milch in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle erhitzen. Nach der Garzeit der Kartoffeln das Wasser abgießen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken, dabei die Milch mit einfließen lassen, mit dem Kochlöffel gut durchrühren. Von der Milch nur so viel zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Das Grundrezept für leckeres Kartoffelpüree kann man beliebig verfeinern, beispielsweise einen Teil Milch durch Schlagobers ersetzen, frische Kräuter oder ein Stück Butter einrühren etc.