Kartoffelpüree aus dem Dampfgarer

Beim Rezept für Kartoffelpüree aus dem Dampfgarer bleiben die Vitamine zum Großteil erhalten. Diese Variante wird durch Zugabe von Schlagobers besonders cremig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
250 ml	Schlagobers
100 ml	Gemüsebrühe
20 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Zu Beginn die Kartoffeln für das **Kartoffelpüree aus dem Dampfgarer** schälen und anschließend vierteln. Nun die Kartoffelstücke in einen Garbehälter (gelocht) füllen.

2. In einen weiteren Garbehälter, ungelocht, die Gemüsebrühe und Obers geben, diesen unter die Kartoffeln stellen. Das Ganze entweder bei 100 Grad für 15 bis 17 Minuten oder bei 120 Grad, 5 bis 6 Minuten, garen lassen. Anschließend die Kartoffeln gut pürieren.

3. Die pürierten Kartoffeln mit Brühe und Obers zu einer glatten Masse verrühren. Jetzt die Butter hinzufügen, pfeffern und salzen. Zum Schluss die feingehackte Petersilie über das Püree streuen.

Tipp

Das Kartoffelpüree aus dem Dampfgarer ist schnell zubereitet und eine leckere Beilage.