

# Kartoffelpüree

Mit diesem Rezept für Kartoffelpüree lässt sich im Handumdrehen eine feine Beilage zaubern, die jedem schmeckt!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

800 g	Kartoffeln (mehlig)
70 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
50 g	<a href="#">Butter</a>
200 ml	Milch
1 Prise	Muskatnuss (frisch)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

## Zubereitung

1. Für das **Kartoffelpüree** als Erstes die Kartoffeln schälen und in einen Topf mit Wasser geben. Salz hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Die Kartoffeln für etwa zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Schlagobers, Milch und Butter in einen Topf geben und erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist und alles gut verbunden ist, vom Herd nehmen und beiseite stellen.
2. Nun das Wasser von den weichen Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Dann das Milchs Schlagobersgemisch in die Masse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Gleich heiß servieren.

## Tipp

Das Kartoffelpüree passt zu Hackbraten, Würsteln oder Steak. Mit etwas Kernöl verfeinert, schmeckt das Kartoffelpüree einfach traumhaft.