

# 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	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Schuss	Öl

## Zubereitung

1. Für das **Steirisches Erdäpfelpüree** die Erdäpfel waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einen Kochtopf 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 untermischen. 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