Kartoffelpüree

ZUTATEN

1 kg mehlige (vorwiegend festkochende) Kartoffeln

¼ l Milch

1/16 kg Butter

Salz

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und in Salzwasser 25 min lang kochen.

Wasser abgießen, Butter hinzufügen.

Mit Knetwedeln mixen (oder mit Kartoffelstampfer zerdrücken), dabei vorsichtig Milch zugeben; mit Salz abschmecken.

© 3-Kartoffelpuree.docx