

Kartoffelpüree wie handgestampft

Zutaten (2 Portionen)

700 g Wasser

2 TL Salz, nach Geschmack

400 g Kartoffeln, mehlig kochend, geschält, in Stücken (ca. 2 cm)

125 g Milch

1 EL Butter

¼ TL Muskat, gemahlen

Zubereitung

Wasser und 1 TL Salz in den Mixtopf geben. Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen und 25 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und Mixtopf leeren.

Milch in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 100°C / Stufe 1 erwärmen.

Rühraufsatz einsetzen. Gegarte Kartoffeln, Butter, 1 TL Salz und Muskat zugeben und 20 - 30 Sekunden / Stufe 3 bis zur gewünschten Konsistenz pürieren.

Rühraufsatz entfernen. Kartoffelpüree servieren.

