biodelikat
unser tölzer biomarkt

Kartoffelpüree ~ Kartoffelbrei

Für 2 Personen

Kartoffelbrei ist auch eine schöne Beilage zu Bratengerichten.

Zutaten:
800 g mehlige (Bio)Kartoffeln (vorzugsweise Baril oder Melina)
100-150 ml (Bio)Milch (vorzugsweise Demeter)
1/4 Becher (Bio)Sahne (50 g Sahne)
kleines Stück (Bio)Butter (20 g)
1 TL Salz oder Gemüsebrühe
(wenn einem Sahne/Milch zu üppig ist, entsprechend mehr Milch bzw. Kochwasser zum Anrühren verwenden)
Verfeinerung: 3 EL Semmelbrösel oder gehackte schwarze (Bio)Oliven (z. B. 8 Stück) oder in 2 TL Öl eingelegte (Bio)Kapern

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und halbieren oder vierteln (je nach Größe - verkürzt die Kochzeit). Dann mit Wasser (müssen vollständig bedeckt sein) kochen bis sie weich sind (ca. 15 min.). Kochwasser in Becher abgießen (wird noch gebraucht). Kartoffeln zerstampen, dann Milch und Sahne dazu geben und unter Beigabe des Kochwassers mit Schneebesen cremig rühren. Die Menge des verwendeten Kochwassers richtet sich nach der gewünschten Konsistenz (Festigkeit).
Zur Verfeinerung entweder Semmelbrösel kurz mit Butter in der Pfanne herausrösten und aufstreuen oder schwarze Oliven bzw. Kapern klein hacken und unterrühren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!