

Kartoffelpüree

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1/4 l Sahne
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 20-25 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, dann durch eine Presse drücken oder zerstampfen. Butter erhitzen und die Sahne leicht erwärmen. Beides nach und nach zu den Kartoffeln geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Die Masse mit einem Schneebesen zu einem geschmeidigen Püree verarbeiten.

Gegebenenfalls noch etwas Sahne oder Butter hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Letzter Sendetermin: 24.02.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen