Kartoffelpüree als Beilage

Das brauchst du (für 4 Portionen):

etwa 8 mehlig kochende Kartoffeln
etwa 100 bis 200 ml Milch (je nachdem, wie fest die Kartoffeln sind)
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Butter

So machst du´s richtig:

1.) Schäle die Kartoffeln mit einem Sparschäler und schneide sie in Viertel, wie oben zu sehen ist.
2.) Koche sie in einem Topf mit Salzwasser etwa 20 Minuten weich.
3.) Schütte das Wasser ab, so dass die Kartoffeln im Topf zurück bleiben.
4.) Zerdrücke sie mit einem Kartoffelstampfer.
5.) Mache die Milch entweder in einem Topf oder im Mikro kurz warm und gib sie auf die Kartoffeln.
6.) Gib etwas Butter dazu und rühre mit einem Schneebesen alles durch.
7.) Würze mit Pfeffer und Muskat, zur Not auch noch mit etwas Salz.