

Kartoffelpüree

Rezeptur & Einkaufsliste:
für 6 große Portionen

1300 GR Kartoffel geschält
(wichtig: "mehlige" Sorte)
800 ML Milch
2 EL Salz
2 Stk Lorbeerblatt
1/2 Stk Muskatnuß
100 GR Butter

Zubereitung:

- Kartoffel (mehlige Sorte) schälen
- In Stücke schneiden und in eine große Metallschüssel mit Lorbeerblätter geben.
- Milch zu den Kartoffeln in die Metallschüssel geben.
- Salzen und Lorbeerblatt beigeben.
- Schüssel mit den Kartoffel, Milch und Gewürzen im MDG mit der Ofenfunktion Vital Dampf oder Dämpfen 96/99 C (Dampfstufe 100%) dämpfen.
Die Garzeit hängt von der Schnittgröße der Kartoffel ab.
Ca.60 Minuten; die Kartoffel müssen g a n z weich sein.



Pürieren:

- Schüssel aus dem MDG nehmen
- geriebene Muskatnus und Butter beigeben
- mit einem Schneebesens cremig flaumig pürieren.
- mit etwas Salz noch das Püree abschmecken.