

KARTOFFELBREI

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen Kartoffelbrei

- 800 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 200 ml Milch (warm)
- 1 EL Butter
- Muskat
- ½ TL Salz



nach Belieben als Topping:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl

Zubereitung: So machst du Kartoffelbrei selber

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und schneide sie klein.
2. Gib die Kartoffelwürfel in einen Topf, bedecke sie mit Wasser und füge etwas Salz hinzu. Bringe sie zum Kochen und lasse sie bei geschlossenem Deckel köcheln
3. In der Zwischenzeit schälst du die Zwiebel und schneidest sie in kleine Würfel. Brate sie in etwas Olivenöl extra vergine oder in Butterschmalz an.
4. Wenn die Kartoffeln weich sind, gießt du sie ab, gibst sie zurück in den Topf und lässt sie kurz ausdämpfen.
5. Drücke sie dann durch eine Kartoffelpresse oder zerstampfe sie und rühre die warme Milch, die Butter, Salz und Muskat unter. Gib dabei soviel Flüssigkeit zu, wie du für deine Lieblingskonsistenz benötigst.
6. Serviere den Kartoffelbrei mit den gebratenen Zwiebelwürfel.

Nährwerte pro Portion: 265 kcal | KH 38 g | E 6 g | F 10 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

