

4 Pax

## Erdäpfelpüree

Zutaten

600 g mehligke Erdäpfel (roh, geschält)  
150 ml Milch  
80 g Butter  
Weiteres:  
Muskatnuss  
Pfeffer weiß  
Salz



Arbeitsbeschreibung

1. Erdäpfel waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser zugedeckt weich kochen.
2. Das Wasser von den Erdäpfeln ableeren, kurz ausdämpfen lassen und noch im heißen Zustand mit einer Presse oder Erdäpfelwiege passieren.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die weiche Butter einrühren und anschließend so viel heiße Milch dazugeben, bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist.

Hinweis

Nicht zu viel einrühren, da es sonst klebrig werden kann.

Soll das Püree hochwertiger sein, nimmt man statt Milch etwas Obers dazu und erhöht den Butteranteil.

Varianten: Man kann das Püree mit verschiedenen Ölen parfümieren, wie z.B.: Trüffelöl, Limettenöl, ... oder mit Kräutern geschmacklich verändern.