



DAS PERFEKTE KARTOFFELPÜREE

Für 4 Portionen:

1 kg vorwiegend mehligkochende
Kartoffeln
1 TL Salz
40 g Butter, alternativ: 50 ml
Olivenöl
1,5 EL frisch gepresster
Zitronensaft
250–300 ml heißes Wasser
ca. 2/3 TL Salz
ca. 2 TL Meerrettichcreme nach
Geschmack

Zeitaufwand:

ca. 25 Minuten

Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. In einem Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. 1 TL Salz hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. In ein Sieb abgießen.

Die gekochten Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse zu Püree verarbeiten. Damit wird das Püree fein und fluffig. Alternativ geht auch ein Kartoffelstampfer, mit dem die Konsistenz nicht ganz so gleichmäßig cremig wird.

Das Kartoffelpüree in einem Topf mit Butter und Zitronensaft vermischen. Heißes Wasser unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und mit Meerrettichpaste abschmecken. Heiß servieren.